殖産局出版第九號

臺灣茶業一班

臺灣總督府殖産局

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895
臺灣總督府農事試驗場

臺灣茶業一班正誤

頁	行	誤	正
二	一	烏龜茶	烏龍茶
二	七	紅荼	紅茶
三	二	後瓏朧	朧ノ字ヲ削ル
三	四	blijhfs	blights
三	五	Whiti blijhti.	White blight
二五	六	こしろもうごくが	こしろもんごくが
三三	五	ふたほしごこが	ふたほしごくが
五〇	圖解	八號	八號
		突拔	突貫
六二	一四	荼業	茶業
六三	二	荼價	茶價
七六	八	機關種	樹欄種
七六	二	增植	增殖

農業部農業試驗所典藏
由國家圖書館數位化

臺灣茶業一班目次

沿革
第一章　氣候及土質
第一節　氣候……五
第二節　土質……七
第二章　栽培法
第一節　品種……八
第二節　繁殖法……一〇
第三節　整地……一三
第四節　植付法及株數……一三
第五節　耕耘……一四
第六節　從來ノ施肥法……一六
第七節　剪枝及臺刈法……一七
第八節　摘採法……一九
第九節　病蟲害……二〇
第三章　粗製法

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

第一節　烏龜茶製造法……三五
第二節　包種茶製造法……三九
第三節　紅茶粗製法……四〇
第四節　綠茶粗製法……四二
第四章　再製法
第一節　烏龍茶再製法……四七
第二節　紅茶再製法……四九
第三節　包種茶再製法……五一
第四節　綠茶再製法……五一
第五節　再製茶費用……五三
第五章　茶ノ審査標準
第一節　烏龍茶……五六
第二節　紅茶……五六
第三節　綠茶……五七
第六章　名産地及其特徵
第七章　取引

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

第一節　取引系統……五九
第二節　取引狀態……六一
第一項　生產人……六三
第二項　仲買人……六三
第三項　茶　棧……六五
第三節　茶　館……六五
第四節　輸出茶館……六七
第五節　烏龍茶ノ需要地……七〇
第六節　包種茶ノ需要地……七一

第八章　運搬及包裝

第一節　運搬及運賃……七一
第二節　包裝及其費用……七三
第三節　茶箱板及鉛錠……七四
第四節　茶箱製造業……七五

第九章　包種茶原料花

第一節　香花ノ由來……七六
第二節　香花ノ種類……七六
第三節　香花ノ用途及價格……七七

第四節　香花ノ收支計算……七六

第十章　茶ノ實搾油法

附　錄

(一)、茶ノ廳別統計表……八一
(二)、茶輸出統計……八二
(三)、茶輸入統計……八三
(四)、茶移出統計……八三
(五)、茶移入統計……八四
(六)、臺灣茶家年中行事表……八四

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

臺灣茶業一斑

沿革

本島茶ノ起源ハ審カナラズト雖モ今臺灣舊慣調査經濟資料報告ダウットソン氏著臺灣誌及茶樹ノ現狀ヨリ推察セシモノヲ綜合スルニ左ノ如シ

南投廳下林杞埔支廳管内ノ蕃地ニ現存スル茶樹ニシテ高サ二丈餘其周圍二尺餘ニ達スルモノ尠カラズ則チ茶ハ本島ノ自然生ナルヲ知ル可シ然レトモ蕃人ハ茶ノ何物タルヲ知ラズ又其製法ヲ解セザルヨリスレバ本島ニ於ケル茶樹ノ繁殖竝ニ製茶ノ起源ハ支那移住民ノ來臺後タルヘシ今臺灣誌ヲ觀ルニ土人ノ口傳ニ從ヘバ今日ヨリ五十餘年前ニ在リテハ茶園二ケ所ノミナリシ其一ハ深坑ニ近ク他ノ一ハ坪林尾庄内ニ存在シ何レモ臺北ノ東南ニ當レリ爾來栽植ノ增加セルハ全ク此二園ヨリ其種子及苗ヲ傳播セシモノナリ西暦千八百六十六年以前ニハ清國ヨリ茶苗ヲ輸入セシモノアラザリシニ同年ヂョンドット及其他ノ外國人ハ茶貿易ニテ獲取セル利得ニ誘引セラレ移植ノ目的ヲ以テ茶苗ノ大輸入ヲナセリト是レヲ以テ之ヲ觀レハ茶ハ昔日ヨリ製造セラレツヽアリシモノヽ如シ乍去製茶ノ發達ニ就テ臺灣誌及經濟資料報告ヲ綜合スルニロバート、スヰンホー氏ハ臺灣茶業ノ發緒ニシテヂョンドット氏ハ斯業ノ啓發者ト稱セラル後者ノ渡臺前卽チ千八百六十一年ニ於テ領事スヰンホー氏ノ英

國政府ヘノ報告書中臺灣茶ハ本土ニ於ケル清商ヘ若干宛輸送セラルヽコトヲ記シ且ツ領事ハ自ラ多クノ茶商ニ見本ヲ送リタルコト及ヒ該茶商等ノ評ニヨレハ茶ノ風味ハ甚タ良好ナレトモ其缺點ハ製茶及摘採ノ不可ナルニ存スルコトヲ報シ且ツ附加シテ曰ク「然レドモ岡丘ハ港灣ヨリ遠カラサルヲ以テ有爲ノ當業者ニシテ自ラ產地ニ就キ適當ノ計畫ヲ爲サンカ此缺點ヲ除去スルヲ得ヘシ」ト其後三年ヲ經テ千八百六十五年卽チ同治四年ニ英人ヂョンドット氏渡臺シテ淡水ノ農家ニ就キ製茶並ニ貿易ノ可能程度ニ關シ調査スル所アリ次年ニ若干ノ購買ヲナシ尙ホ若干ノ茶苗ヲ厦門地方ナル安溪ヨリ輸入シ且ツ茶ノ產出ヲ增加スルノ目的ヲ以テ資金ヲ貸與セリ次テ千八百六十七年ニコーシント稱スル清國人「テート」商會ヲ代表シテ厦門ヨリ來リ些少ノ船積ヲ爲シヂョンドットモ亦澳門ニ送荷シ好直ヲ得タリ此初囘ノ成功ニ滿足シテヂョンドットハ艋舺ニ一工場ヲ設ケ初メテ粗茶ノ儘籠詰トシテ厦門ニ廻送シ同地ニテ之レヲ再製セシモ翌千八百六十八年以降ハ厦門福州ヨリ熟練ナル茶工ヲ呼寄セ再製シ直接外國ニ輸送スルコトヽニセリ之レ本島茶再製ノ濫觴トナス次テ千八百六十九年二隻ノ帆船ヲ以テ二千百三十一擔ノ本島茶ヲ紐育ニ直輸出シタリ是レ卽チ本島茶米國直輸出ノ嚆矢ナリ而シテ製茶輸出ハ千八百六十七年ニ於テ二千五十擔ナリシモノ千八百七十年ニハ壹萬二百四十擔ニ增加シ價格又一擔ニ付キ十五弗ヨリ三十弗ニ昇騰セリ爰ニ本島製茶業ノ著シキ發達ト共ニ前途有望ナルヲ知リ同年ロバート、エッチ、ブルースハ淡水ニ來リ輸出商トシテ「テート」商會ヲ設立セリ千八

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

百七十二年ニ「ドット」、「テート」、「ユイルス」、「ブラウン」、及「ボイド」ノ五洋行ヲ見ルニ至レリ是等ノ各洋行ハ互ニ相競ヒテ粗茶ノ買收ニ從ヒタルヨリ其價格益々騰貴シ茶ノ栽培ヲシテ益々盛ナラシメタリ遡テ千八百六十八年ヨリ千八百七十八年迄十ケ年間ニ臺北府ノ東方ニ位スル海拔一千呎ヨリ四千呎迄ノ等差アル連丘ノ大部分ハ巨材林欉ノ別ナク悉ク伐截シ蕃人ノ住居セシ藪林ハ茶園其他ノ耕地ト化セリ清國人ハ已ニ臺灣茶貿易ノ將來有望ナルヲ認知シ多數ノ小資本家ハ其資金ヲ茶園ニ放下シ同時ニ安溪及厦門ニ接近セシ各地ヨリ移民群ヲナシテ渡來シ茶樹栽培ニ關スル彼等ノ知能ヲ利用セントセリ是等清國人ハ茶苗仕付ニ性急ニシテ森林ノ殘物ヲ取除クコトニ注意セサリシヲ以テ樟樹及其他ノ樹木茶園中ニ散在セリ茶商等モ貿易ノ增進ニ狂喜シ見込アル栽培者ニハ前金ヲ貸與シ茶園開拓ニ助力セリ從ツテ茶園面積ハ年々增加シ千八百七十七年ニハ大稻埕ヨリ眺望シ得ヘキ各山腹ハ悉ク茶園ナラザルナク延テ蕃地ニ及ビ本島ノ南方殊ニ臺南府ノ背後ニ當レル岡丘ニモ亦之レガ栽培ヲ爲スニ至レリ又後壠朧及彰化ノ近傍ニ數ケ所ノ茶園ヲ設置セシモ其製品ノ甚ダ劣等ナリシガ故ニ之レヲ放棄セリ千八百七十八年ニハ臺南府附近ニ數百本ヲ栽培セシモ不成功ニ終ハレリ爾來茶園ノ擴張ハ專ラ北部ノ岡丘及高峯ニ局限サレタリ其後多少ノ頓挫アリシモ農民ハ尙ホ常ニ利益ヲ得茶園ノ開拓セラルヽモノ漸次增加シ產額亦增加シテ本島ノ產物ヲ擧クルニハ必ス北部ノ茶ヲ稱スルニ至レリ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

包種茶ハ今ヲ距ル凡ソ百年前福建省泉洲府安溪縣ニ於テ王義程ナルモノヽ案出ニ因ル一千八百七十三年ニ本島茶一時不況ヲ呈シタルトキ各茶館ハ福洲ニ粗茶ヲ輸出シ包種茶ニ改造セルニ原因ス其後一千八百八十一年清國泉洲同安縣ノ茶商源隆號吳福老ナルモノ渡來シ包種茶ノ製造ヲ開始セリ是レ本島ニ於テ製造シタル原始ナリトス其後益々發達シ現今ノ盛況ヲ觀ルニ至レリ

明治二十八年臺島帝國ノ領有ニ歸シテヨリ總督府ハ本島茶業ノ一新紀元ヲ開キ漸ヲ逐ヒ同業組合ヲ設ケシメ嚴重ニ粗惡茶ノ搬出ヲ防止セシノミナラズ再製茶業ノ規律ヲ定メ且ツ茶稅ヲモ輕減シテ斯業ヲ保護シタリ三十四年文山堡及龜崙口庄ニ茶樹栽培試驗場ヲ設置シ三十六年改メテ竹北二堡草湳陂庄（安平鎭）ニ模範ノ製茶試驗場ヲ設置シ器械製造ヲ開始シ烏龍茶及紅茶ノ製造試驗ヲ行ヒ斯業ノ發展ヲ計リシガ更ニ四十三年三月ヨリ茶樹栽培試驗場ヲ安平鎭ニ其分場ヲ新竹廳苗栗一堡三叉河ニ設立シ茶業ノ進歩ヲ計レリ紅茶ハ其製造ノ起原審カナラサルモ今ヨリ二三十年前洋行ノ注文ニヨリ製造セシコトアリト云フ其後中絕セシモ現今ハ日本臺灣茶株式會社ニテ專ラ之レヲ製造ス

綠茶ハ明治三十七八年頃ヨリ元苗栗廳農會ノ三叉河支農會ニテ製造シ製品ハ島內ノ需要ニ供給セリ其他尙ホ內地人ノ經營スルモノアリト雖トモ規模小ニシテ特ニ記スルニ足ルモノナシ

第一章　氣候及土質

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

第一節　氣候

茶ニ最モ適スル氣候ハ温暖ニシテ劇變少ク且ツ降雨多クシテ常ニ濕潤ナルニアリ元來茶樹ハ寒冷ヲ忌ミ之ニ對スル抵抗力弱ク熱帶及半熱帶ノ地方ニヨク生育シ温帶ニアリテハ低所ニテ温暖ナル處ニ茂生ス然レトモ其繁茂ニ必要ナルハ温度ト濕氣ナルヲ以テ例ヘ氣候温暖ナルモ乾燥劇シキ地方ニアリテハ生育不良ナリ之レ本島北部ニヨク適シテ南部ニ適セザル所以ナリ今各地ニ於ケル温度及雨量ヲ表示セバ次ノ如シ

氣温（自明治三十年至同四十四年十五年平均）

測候所別＼月別	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月	全年平均
臺北測候所	一五・六	一四・三	一七・〇	二〇・五	二四・〇	二六・六	二八、〇	二七・七	二六・二	二三・一	一九・六	一六・八	二一・六
臺中測候所	一六・一	一五・一	一八・二	二一・九	二五・〇	二六・七	二七・四	二七・二	二六・三	二三・八	二〇・六	一七・二	二二・一
臺南測候所	一七・三	一六・四	一九・七	二三・三	二六・〇	二七・二	二七・七	二七・四	二七・一	二四・九	二一・四	一八・四	二三・一
恒春測候所	二〇・六	二〇・〇	二〇・三	二四・六	二六・三	二七・二	二七・五	二七・一	二六・七	二五・三	二三・二	二一・四	二四・四

雨量（同上）

測候所別＼月別	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月	全年
臺北測候所	九五・〇	一三一・九	一六四・〇	一三七・〇	二〇五・九	二四七・七	一九五・八	三二七・八	二六二・二	一〇三・二	七九・九	七九・八	二〇二九・九 粍

臺中測候所	四六・〇	六二・〇	八七・六	一一一・三	二三〇・八	三三七・五	二六五・一	三五四・八	一七九・二	一七・六	一六・一	二〇・二	一七二八・二
臺南測候所	二八・八	三四・五	三八・七	五五・七	一四六・〇	三五七・九	三五三・〇	四五七・三	一三八・〇	三七・八	二〇・七	八・三	一六七六・七
恒春測候所	二四・四	三二・一	二七・九	五二・六	一七八・九	四二四・〇	三九二・六	五八四・〇	二四〇・九	一五九・〇	四九・八	一四・五	二一八〇・七

右表ニヨレバ臺南恒春ハ北部ニ比シ四季温度高キモ之ニ伴フベキ雨量少キノミナラズ降雨不順ニシテ恒春ノ如キハ一ヶ年總雨量二千百八十粍ニ及ビ單ニ雨量ノミヨリ云フトキハ臺北ヨリ多キモ其雨量ノ最多量ハ夏期ニ存シ冬春ノ期ニ於テ著シク少量ナリ從テ乾燥ニ失スルヲ以テ茶樹ノ生育ヲ阻碍スルコト多ク加之夏期雨量ノ過多ナルニヨリ製茶ノ品質ヲ損ズルノ恐レアリ殊ニ臺南ニ於テ其甚ダシキヲ認ムベシ之ニ反シ北部ニアリテハ温暖ニシテ之ニ伴フベキ雨量潤澤ニシテ而モ順調ナレバ茶樹ノ生育甚ダ良好ニシテ殊ニ夏期ニ際シテ天候宜シキヲ以テ製茶ノ香味佳良ニ品質モ亦優等ナリ而シテ中部ハ温度雨量共ニ兩者ノ中間ニ位スルヲ以テ茶ニ及ボス影響又其中庸ニアリ故ニ北部ハ烏龍茶ノ好適地ニシテ中部ハ之ニ次ギ南部ハ比較的不良ナルガ如シ尤モ南部ニアリテハ恒春ハ臺南ヨリ適セリト謂ハザルヘカラズ然レトモ是等ノ地必ズシモ不適地ト貶スヘキニアラズ叙上ハ單ニ平地ニ於ケル比較ヲ示シタルニ過ギズ今後蕃地ノ開發ト共ニ濕氣多キ山地ニ茶樹ヲ栽培センカ却ツテ北部ヲ凌グ可キ産地トナルヤ謀リ難シ彼ノ全世界中茶ノ産地トシテ著名ナル錫蘭ハ其好例ニシテ熱帶ナル彼地ニ於ケル茶樹栽培地ハ平地ニ少クシテ温度稍ヤ低ク濕氣多キ二百呎以上最高七千呎ノ間ニ在

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

リ其最モ多キハ五千呎内外ノ地ナリト云フ本島北部ハ茶ニ適スト雖モ四季自ラ其氣候ノ同ジカラザルニ依リ茶ノ收量品質ニ優劣アリ今季節ニヨリテ茶ヲ分ツトキハ

春茶　四月ヨリ五月中旬ニ產スルモノヲ云フ本期ハ氣候温和ニシテ雨量潤澤ナルガ故ニ樹勢旺盛ナルヲ以テ收量多ク茶葉軟和形狀美ナリト雖モ晴天少ク終日曇若クハ微雨ナルガ爲メ色澤稍ヤ黑味ヲ帶ビ香味乏シク水色淡ニシテ品質佳良ナラズ

夏茶　五月中旬ヨリ八月中旬ニ產スルモノヲ云ヒ本期ハ温度高ク雨量又不少且ツ天候晴朗ナルガ故收量稍ヤ前期ニ劣ルト雖モ香味强烈形狀色澤水色共ニ佳良ニシテ品質最モ優良ナリ

秋茶　八月中旬ヨリ十月下旬ニ產スルモノヲ謂フ本期間ニ於ケル氣候ハ前期ニ類似スト雖モ漸次温度ノ低下ハ免ルベカザル事實ニシテ剩ヘ樹勢ノ衰退ニ傾キシ結果其品質收量共ニ夏期ニ次グ

冬茶　十月下旬ヨリ十一月中旬ニ產スルモノヲ云ヒ春期來ノ摘採ノ爲メ樹勢衰退シ加フルニ氣候寒冷ナルガ故ニ茶樹ノ發育衰ヘ製茶ノ品質收量共ニ良好ナラズ

第二節　土質

本島茶ヲ產スル地方ノ土質ハ概子赫色ニシテ特ニ鐵及滿俺ニ富メル粘質壤土ナリ而シテ茶樹ノ生育ニ最モ適セルハ礫質粘土若クハ枯質壤土ニシテ表土深キモノナリ砂質壤土及礫質壤土又優品ヲ產ス更ニ土性上必要ナルハ其組織膨軟ニシテ透水性ニ富ミ然モ水分ヲ常ニ土中ニ保存スルモノニシテ且

ツ降雨多キ季節ニアリテハ停滯ノ憂ナキ樣排水ノ便備ハルヲ要ス蓋シ過濕ハ根ノ發育ヲ害スレバナリ之レ平地ヨリ傾斜地ヲ尙フ所以ナリ

第二章　栽培法

第一節　品　種

現今本島ニ於テ栽培セラルヽ種類ヲ烏龍、黃柑、白毛猴、時茶及雜種ノ五種トナスト雖モ尙ホ之レヲ細別セハ各種形質收量ヲ異ニセリ惟フニ種類ノ撰擇改善ハ栽培上甚ダ必要ニシテ一種獨特ノ性質ヲ有スル本島茶ハ能ク其種類ヲ區別シ收量形狀性質ヲ判明ナラシメ以テ良種ノ栽培ニ努ムルノ傾向アルハ慶ス可キコトナリト雖モ尙ホ各地其種類ヲ同ウセサルノミナラス假令一園中ト雖モ數種ノ混生セルモノ多ク爲メニ發芽ニ遲速ヲ生シ製品ノ不統一ヲ來スハ甚ダ遺憾ナリト謂フベシ其細別ニ至リテハ各地方言アリテ名稱ヲ異ニスト雖大要左ノ如ク區別ス

一、烏龍種

一、黃柑種

一、白毛猴種

一、時茶種

一、雜　種　竹葉、埔心、枝蘭、大冇、紅心、白心、猫耳、香圓、烏金等アリ

以上各種ノ性狀ヲ示セハ次ノ如シ

一、烏龍種　嫩芽綠色ヲ帶ヒ葉長楕圓形ニシテ稍ヤ厚ク滑カニシテ彈力強ク且ツ軟カナリ香氣ニ富ミ水色濃厚收量多シ

一、黃柑種　葉黃色ヲ呈シ形狀楕圓且ツ小形ニシテ柔カク滑カナリ收量最モ多シ

一、白毛猴種　葉ハ黃綠色ヲ帶ヒ小楕圓形ニシテ厚ク嫩芽ニ軟毛ヲ密生シ之レヲ製スルトキハ白毛ヲ呈スルヲ以テ此名アリ品質優良ナリ

一、時茶種　深綠ニシテ圓ミヲ帶ヒ葉質强硬ニシテ厚ク且ツ粗大ニシテ鋸齒甚シク樹勢ハ强健ナレトモ品質最モ劣等ナリ本種ニ雀葉ト稱シ葉形小ナルモノアリ

一、雜種

一、竹葉種　葉細長ク枝條並ニ葉形ノ竹ニ類似スルヲ以テ此名アリ

一、埔心種　黃綠色ニシテ楕圓且ツ大形ニシテ粗硬ナリ其葉脈判明ナラス

一、枝蘭種　葉淡綠色幅割合ニ廣ク大形ニシテ分枝着葉少ナク芽枝肥大ニシテ水色淡ナリ

一、大冇種　本種ニ烏龍大冇黃柑大冇ノ二種アリ前者ハ烏龍種ニ比シ葉ノ形狀稍ヤ大ナルト葉ノ粗生スル點ニ於テ異ニ後者ハ前者ニ比シ黃色ナルヲ異點トス發芽速カナルヲ以テ賞セラル

一、紅心種　烏龍種ニ類似スレトモ葉形稍ヤ小ク且ツ圓形ニ近クシテ紅色ノ嫩芽ヲ生スルヲ異點トス

一、白心種　烏龍ニ同ジキモ只ダ白色ノ嫩芽ヲ生ス

一、猫耳種　樹形高カラズ葉ハ多少硬クシテ烏龍ニ比シ幾分丸味ヲ帶ブ

一、香圓種　黄柑種ニ比シ葉柔カ且ツ黄色淡薄ナリ

一、烏金種　烏龍種ニ比シ葉小サク色濃厚ニシテ光澤ヲ帶ブ

以上ノ種類中烏龍種ヲ最優トシ黄柑種之ニ次グ發芽ノ遲速ヨリスレバ紅心種尤モ早ク白心種之レニ次ギ大有黄柑枝蘭青心白毛猴ノ順序ナリ

第二節　繁殖法

繁殖法ニ二種アリ壓條法實播法之ナリ内地ニアリテハ實播法ノミニシテ壓條法更ニ行ハレス印度錫蘭ニアリテハ普通苗床ニ播下シ一本仕立トナスト雖本島ニアリテハ只ダ時茶種ニ限リ實播法ヲ行フノミニシテ他ハ總テ採木法ニヨル該法ノ利益トスル處ハ母樹本來ノ性質ヲ持續シ實播法ノ如ク毫モ形質資性ヲ變スルコトナキニアリ採木セントスルニハ茶園内ニ於テ元氣旺盛ナルモノヲ撰ミ一月ヨリ五月ニ至ル間ニ行ハルヽト雖モ茶樹栽培試驗場ニ於ケル採木時期試驗ノ結果ニ徵セハ五月廿日前後ニ行ヒシモノ良好ナリシモ一方經濟上ヨリ觀察スルニ春茶ノ全部及五月下旬ノ夏茶第一回ノ優品

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

ヲ收メ六月上旬頃行フハ尤モ策ノ得タルモノト謂フヘシ 其法ハ先ヅ茶樹ノ周圍ヲ淺ク堀リツヽ膨軟ニ耕シ枝條ヲ周邊ニ垂下シ五六枝宛一握リニシテ分枝點ヨリ約一寸五分乃至二寸ノ處ヲ捻シ玆ニ唐(トンキ)枝竹(アーチク)或ハ觀觀音竹ヲ幅二分長サ一尺一寸內外ニ削リタル竹片ノ中央ヲ石ニテ叩キタルモノヲ二ツニ曲ゲ以テ捻シタル處ヲ挾ミ且ツ壓シツヽ強ク地中ニ挿入シテ彈子上ルヲ防キ枝頭部二三寸ヲ殘シ株ノ全部ニ土ヲ盛ルコト厚サ二三寸其儘ニ放置スルコト七ケ月乃至一ケ年ニシテ屈曲埋沒部ニ多クノ鬚根ヲ生スルヲ以テ移植期ニ至リ母本ヨリ切リ離シ苗木トス 此間苗木ノ徒長ヲ防キ根ノ發生ヲ促ス爲メ二三回ノ培土竝ニ數回ノ摘採ヲ行フコトアリ 而シテ老木ニ此ノ繁殖法ヲ行フ場合ニハ枝條ノ垂下困難ニシテ作業上ノ不便ヲ來スノミナラズ根ノ發生充分ナラサルヲ以テ斯ル時ニハ一旦臺刈ヲ行ヒソレヨリ發生シタル枝條ヲ用フルヲ宜トス 而シテ壓條ノ際埋沒部ニ損傷ヲ附セバ却テ多クノ鬚根ヲ生ス 一欉ヨリ六株乃至八株ノ苗木ヲ得ヘシ

實播法ハ降雨少ナキ地方ニ專ラ行ハレ 普通十月乃至十一月ノ頃種子ノ成熟シ將ニ脫落セントスルモノ若クハ未ダ外皮ノ稍ヤ帶青色ノモノヲ選ミテ採集シ 數日間日乾シテ外皮ヲ去リ試ミニ一果ヲ破壞シ水分全ク去リ風乾セルヲ度トシテ之ヲ木綿袋又ハ桶ニ入レ 濕氣ナキ個所ニ保存シ置キ翌年一月乃至三月ノ頃任意ノ方向ニ深サ六七寸ノ畦溝ヲ設ケ之ニ株間二尺三寸乃至三尺每ニ大概五六粒ヅヽ播下シ後覆土スルコト一二寸トス 茶樹栽培試驗場ニ於テ去ル四十三年漢口種ニ就テ覆土試驗ヲ行ヒシ

ニ一般淺キモノ良好ナリシモ五分ニテハ淺キニ過ギ一寸ノ覆土最良ナリキ

第三節　整　地

凡ソ植物ハ作土ノ深キヲ要スルハ勿論ナリト雖モ殊ニ茶樹ノ如キ深根植物ニシテ永年同一地ニ植栽スルモノニアリテハ整地スルニ特ニ深耕ヲ要ス最モ作物ヲ栽培セシ跡地ナルトキハ殊更ニ深耕スルノ必要ナキモ新ニ山野ヲ開拓シテ茶園ヲ設置スル場合若クハ底土淺キカ又ハ硬キ地ニアリテハ豫メ深耕ヲ行ヒ土壤ヲ膨軟ニス可シ今本島ニ於ケル整地法ノ概要ヲ述ブレバ次ノ如シ

他作物ノ跡地ヲ茶園ニ變ズルコトアレトモ極メテ稀ナリ普通山間ノ傾斜セル林野ヲ開墾シテ植付クルモノトス其法ハ農閑期ヲ利用シ雜木雜草ヲ刈リ倒シ其枯ルヽヲ待チ燒キ拂ヒ開墾シ之ニ甘藷及豆類ヲ植ウルコト一年乃至二年ニシテ土地ノ膨軟トナレルヲ待チ茶樹ヲ植ウルモノナリ或ハ開墾後直チニ植ヘ付クルモノアリ何レニシテモ整地ヲナスニ平地若クハ緩ナル傾斜地ニアリテハ牛耕ヲナスコト二回乃至三回ニシテ土地ヲ膨軟ナラシメタル後鍬ニテ耕シ土塊ヲ碎キテ整地ス傾斜地ニアリテハ初メヨリ手耕ニヨリ一定距離ヲ隔テ畦溝ヲ堀リ七八寸乃至一尺内外ノ穴ヲ穿チ移植ス又一法ニハ開墾ヲナサズシテ一定ノ距離ニ深サ尺餘ノ溝ヲ穿チ茶樹ヲ植ヘ付クルモノ又移植セントスル畦ヲ二三回牛耕シテ鍬ニテ溝ヲ設ケ移植スルモノ等アリ

第四節　植付法及株數

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

前年十一、二月ノ候犂起セシモノヲ一月乃至三月上旬ノ頃平地ニアリテハ圃地ノ長キ方向ニ傾斜地ニアリテハ横ニ四尺乃至五尺毎ニ犂及鍬ヲ以テ深サ五六寸（傾斜地ニアリテハ一尺位）位ノ畦溝ヲ設ケ曇天無風温暖ナル日ヲ選ビ株間二尺五寸乃至三尺ヲ隔テヽ深サ六七寸ノ穴ヲ穿チ一株五六本宛ヲ直立セシメ土ヲ掛ケ足ヲ以テ踏ミ付ケ又培土シテ踏ミ堅メ斯クスルコト都合三回位ニテ採木中土盛リシアリタル處ヨリ稍ヤ上部迄デ覆土シ（根ノ動搖ヲ防ギ漸次生長スルニ從ヒ平地園ニアリテハ培土シ土地ヲ均一ナラシムト雖モ傾斜地ニアリテハ土砂ノ流失ヲ恐レ僅カニ培土シ畦間ヲ高メ置クヲ常トス

植付期ハ一二月頃最モ多ク行ハレツヽアレドモ一般茶樹ハ他ノ植物ト異リ活着困難ナルガ故ニ移植後可成的乾燥ニ失セサルヲ必要トスベシ爰ニ北部雨季ノ初期ナル十二月ノ頃ニ於テ行ハヾ三月迄デ約百日間雨ニ遭遇シ濕氣潤澤ニシテ最モ良好ノ結果ヲ得ベシ苗木ハ切リ取リル後直チニ移植スルヲ宜トス之レ乾燥ハ最モ忌ム處ナレバ假令枯死セサルモ生育宜シカラザルヲ以テナリ一甲歩ニ對スル植付株數ハ普通平地ニアリテハ七八千欉最モ多キハ一萬欉ニシテ傾斜地ニアリテハ六七千欉ナルモ土地ノ肥瘠傾斜ノ緩急等ニヨリテ增減アルヲ要ス今畦幅株間ノ遠近ニヨリ一町歩及一甲歩ニ對スル植付株數ヲ表示セバ次ノ如シ

一町歩ニ對スル株數

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

畦幅距離＼株間距離	二尺	二尺五寸	三尺	三尺五寸	四尺	四尺五寸	五尺
六尺	九、〇〇〇	七、二〇〇	六、〇〇〇	五、一四三	四、五〇〇	四、〇〇〇	三、六〇〇
五尺五寸	九、八一八	七、八五五	六、五四五	五、六一〇	四、九〇〇	四、三六四	三、九二七
五尺	一〇、八〇〇	八、六四〇	七、二〇〇	六、一七一	五、四〇〇	四、八〇〇	四、三二〇
四尺五寸	一二、〇〇〇	九、六〇〇	八、〇〇〇	六、八五七	六、〇〇〇	五、三三三	
四尺	一三、五〇〇	一〇、八〇〇	九、〇〇〇	七、七一四	六、七五〇		
三尺五寸	一五、四二八	一二、三四三	一〇、二八五	八、八一六			

一甲歩ニ對スル株數

畦幅距離＼株間距離	二尺	二尺五寸	三尺	三尺五寸	四尺	四尺五寸	五尺
六尺	八、八〇三	七、〇四二	五、八五八	五、〇三〇	四、四〇一	三、九一二	三、五一二
五尺五寸	九、六〇二	七、六八二	六、四〇一	五、四八七	四、七九二	四、二六八	三、八四一
五尺	一〇、五六二	八、四五〇	七、〇四二	六、〇三五	五、二八一	四、六九四	四、二二五
四尺五寸	一一、七三六	九、二九一	七、八二四	六、七〇六	五、八六八	五、二一六	
四尺	一三、二〇三	一〇、五六二	八、八〇二	七、五四四	六、六〇一		
三尺五寸	一五、〇八八	一二、〇七一	一〇、〇五八	八、六二二			

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

耕耘ノ目的タルヤ土壤ノ理學的性質ヲ改善スルニ止マラズ肥養分ノ化學的變化ヲ促シ同時ニ茶樹ノ舊根ヲ截斷シ鬚根ノ發生ヲ誘ヒ以テ養分ノ吸收面積ヲ廣カヲシメ雜草ノ繁茂ヲ防ギ生育ヲ助クルニアリ

移植後二年間ハ間作トシテ甘藷其他ノ作物ヲ植ヘ付ケ之ガ培養ト共ニ茶樹ノ手入レヲ行フコトアレドモ如斯ハ極メテ一小局部ニ行ハレ多クハ毎年春夏秋冬ノ四季犁耕又ハ牛耕シテ土地ヲ膨軟ナラシム其時期ノ如キモ各地氣候土質及農家ノ繁閑ニヨリ多少相違アリ殊ニ回數ニ至リテハ經濟上ノ關係茶樹ノ狀態ニヨリ一樣ナラズト雖モ今普通ニ行ハルヽ方法ヲ示セバ次ノ如シ

春季ノ中耕ハ春茶摘採前冬期ノ中耕ニヨリ掘リ出シ畦間ニ積ミ置キタル土ヲ株間及株元ニ寄セ掛クル樣株元ニ近キ所ヨリ犁キ初ム

夏季ノ中耕ハ春茶摘採後踏ミ堅メタル土壤ヲ犁起ス其法四五寸ノ深サニ鋤キ起スコト一畦ニ付キ普通往復二回ニシテ枝條ノ下部ノ邊ニ達セシメ摘採ノ際踏ミ堅メタル土壤ヲ膨軟ニシテ土壤ノ吸收力ヲ増シ毛細管ヲ破壞シ水分ノ蒸發ヲ妨ゲ以テ夏季ノ旱害ヲ防ギ肥料ノ分解ヲ促スニアリ

秋季ノ中耕ハ普通夏茶摘採終了期若クハ摘採後ニ行フモノニシテ其方法夏季ニ同ジ

冬季ノ中耕ハ普通冬茶摘採後業務ノ繁閑ヲ見計ヒ行フモノニシテ早キハ十月下旬遲キハ翌年一月ノ頃ニ及ブコトアリ其法前期ノ如ク犁キ起シタル後更ニ各株間ノ土ヲ掘リ出シテ畦間ニ高メ置キ冬期

風水ニ曝シ翌春ニ至リ之ヲ元ニ復セシムルモノナルガ故ニ可成的時期ノ早キヲ勝レリトス之ヲ稱シテ深耕ト云フ

以上ハ平地園ニ於テ普通行ハルヽ法ニシテ傾斜地ニアリテハ初メヨリ手耕ヲ行ヒ其法作業ノ便宜上下方ヨリ上方ニ向ヒ頂上ヨリ順次下方ニ及ホスヲ普通トス尙外ニ側面ヨリ横ニ向テ耕スコトアリ除草ハ其都度行フヲ通常トス

第六節　從來ノ施肥法

本島茶ハ肥料ヲ與フレバ香味ヲ失シ品質ヲ損ストノ迷信アリ且數回ノ摘採ヲナスニ拘ラズ稀ニ雜草泥土ヲ施與スルコトアレトモ通常ハ無肥ニシテ祖先傳來ノ慣習ヲ墨守シ如何ニ土地ハ瘠薄トナリ樹勢衰退スルモ肥料ヲ施スコトナク唯ダ年四回ノ中耕ヲ以テ施肥ニ換ユルノミ而シテ稀ニ施ス雜草ト雖モ素ヨリ研究セラレタルニアラザレバ時期及用量等一定セズ時宜ニヨリ農閑ヲ利用シテ行フヲ普通トス其法先ヅ春季農閑ノ際芝草ヲ土ト共ニ薄ク削リ若クハ雜草ヲ刈リ來リテ土ト共ニ混ジ數日間堆積シタル後之ヲ春期耕耘前深耕ニヨリ掘リ出シタル各株間ニ約二十斤内外ヲ敷キ春季耕耘ト共ニ覆土ヲ行フモノトス又夏季旱魃ノ際池中ノ泥土ヲ堀リ出シ數日間乾燥セシメ農閑ヲ見計ヒ之ヲ園中ニ運搬シ各株間ニ三十斤乃至五十斤ヲ施與ス尙ホ其外無作地ノ肥土ヲ右法ニヨリ施シ後少シク覆土スルモノアリ督府ニアリテ明治四十二年ヨリ各廳下ニ大豆粕ヲ配付施肥セシメシニ其結果製品良好

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

剩ヘ收穫多キヲ知得シ今ヤ全ク迷信ノ解クニ至レルハ喜フベキ事ナリ

第七節　剪枝法及台刈法

一、剪　枝　法

剪枝ハ栽培上頗ル肝要ナル事項ニシテ其ノ巧拙適否ハ生育及經濟ニ影響スルコト甚ダ大ナリ本島ニアリテハ從來茶樹ニ剪枝ヲ施スコトナク漸ク四五年前ヨリ或一小局部ニ行ハレツヽアリ

剪枝ノ目的ハ左ノ如シ

一、樹形ヲ整フルコト

二、各株ノ面積ヲ大ナラシムコト

三、全體ニ光線ヲ受ケシムルコト

四、樹枝ノ長短ヲ整揃シ平等ナル發育ヲナサシムルコト

五、發芽ノ整揃ヲ計リ品質ノ等一ヲ期スルコト

六、收穫ノ增加ヲ計ルコト

七、病蟲害ノ驅除ヲ便ナラシムルコト

八、摘採ヲ容易ナラシムルコト

九、樹枝ノ徒長ヲ防ギ樹勢ヲ保存スルコト

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

故ニ剪枝ノ時期ハ氣候、肥培病蟲害其他農務ノ繁閑等ヲ顧慮セザル可カラズ本島ニアリテハ剪枝ハ夏茶摘採中若クハ摘採後ナル六月乃至八月ヲ最モ適當トス若シ剪枝早キニ失センカ秋芽ノ發育徒長ニ過ギ茶ノ品質ヲ損シ茶芽不揃トナリ且ツ葉間ノ距離ヲ長クシ收量ヲ減ズルノミナラズ四季中最モ重要ナル夏茶ノ收穫ヲ減退スルノ恐レアリ

二、臺刈法

既ニ述ベシガ如ク本島茶ハ施肥ヲ行フコトナクシテ只ダ毎年數囘ノ耕耘ニヨリテ養分ノ風化分解ヲ促シ以テ施肥ニ換ユルノミナルニ拘ハラス年々十數囘ノ摘採ヲナスガ故ニ年月ノ經過ト共ニ地力衰退シ樹勢衰ヘ茶樹ハ僅ニ十二三年ヲ出デズシテ枝ノ枯ルモノ多ク收穫著シク減ズルニヨリ此際樹勢ノ恢復ヲ促ス爲メ株元ヨリ切截シテ樹勢ノ恢復ヲ計ル之レヲ稱シテ臺刈ト云フ、此法ニヨルトキハ移植セルモノニ比シ勢力旺盛ニシテ摘採ヲ早カラシムルト共ニ勞力ヲ要スル甚ダ少ク作業簡易ナルガ爲メ本島ニ於テ專ラ行ハルヽモノトス而シテ其ノ時期ハ成ル可ク早キヲ良トシ春茶摘採後直チニ行フ時ハ其ノ生育佳良ナリト雖モ其後ノ收穫ヲ失フノ不利アルヲ以テ本島ニアリテハ十一二月ノ頃行フヲ普通トス而シテ其位置ハ株元地上一二寸ノ處ヨリ鎌ヲ以テ切截スルモノニシテ長キニ失セバ却テ發芽ヲ損スルコトアリ

臺刈ヲ行フニハ成ル可ク鋭利ナル鎌ヲ用ヒ南向ノ斜面ニ平滑ニ切斷シ速カニ深耕ヲナシ株元ヲ風雨

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

及日光ニ曝シ發芽數ヲ增加スルト共ニ芽ノ伸長ヲ計ル時ハ翌年九月頃ヨリ幾分收穫スルコトヲ得可シ

斯クテ爾後五六年每ニ樹勢ヲ見計ヒテ該法ヲ行ヒ愈々枯死スルニ至レバ之ヲ補植ス

第八節　摘採法

移植後三年目ヨリ多少ノ摘採ヲナシ得ベク五年目ニ至レバ枝葉稍ヤ繁茂シ普通ノ摘採ヲナシ得ベシ爾來樹形ノ整フト共ニ漸次收穫ヲ增加シ七八年ニ至レハ樹勢最モ旺盛收穫亦最モ多シ勿論土壤ノ肥瘠地勢及肥培ノ如何ニヨリテ同一ナラザルモ右ハ其中庸ヲ示シタルモノニシテ其後漸次勢力衰退シ收穫又減ズルニ至ル

茶葉ヲ摘採スルニハ摘採婦ハ各自巾着形ノ竹籠ヲ腰ニシ發芽セル嫩芽ヲ三葉掛ニ食指ヲ強ク拇指ヲ弱ク使ヒ摘採スルモノニシテ兩手交互ニ働カシム而シテ本島ニアリテハ一般ニ隨意ノ處ヨリ摘ミ始ムルモ可成的据葉ヨリ始メ漸次上芽ニ摘ミ移ルヲ宜トス此法ニヨレバ新芽ノ見落シ少クシテ作業進行ヲ早カラシムルノ利アリ本島婦女子ハ摘採ニ巧妙ナリ一人一日ノ摘採量ハ其ノ巧拙ニヨリ一定セザレドモ平均春茶ニアリテハ二十二三斤夏茶ニアリテハ十八九斤秋茶ハ十五六斤冬茶ハ十二三斤位トス

斯クテ溫暖ナル本島ニアリテハ發芽セルモノヨリ順次數回ニ摘採ス其時期四月上旬ニ摘採ヲ開始シ

十一月中旬ニ終了スルモノトス而シテ此間ニ於ケル摘採回數ハ勿論氣候、土質、樹勢等ニヨリ一樣ナラズト雖モ普通十三四回乃至十七八回ニシテ最モ多キハ廿回以上ノコトアリ而シテ翌年春茶ノ收量ヲ多カラシムル爲メ冬茶ノ摘採ヲ行ハザルコトアリ今各期節ニ於ケル平均收量ヲ表示セバ次ノ如シ

季節名	摘採期	摘採回數	壹萬欉當收穫量	各季節ノ收穫割合	一斤ノ摘採賃
春茶	自四月上旬至五月上旬	三	二五八斤	四・三割	一錢
夏茶	自五月中旬至七月下旬	七	一八〇	三・〇	一錢五厘
秋茶	自八月上旬至十月中旬	五	一四四	二・四	一錢五厘
冬茶	自十月下旬至十一月中旬	一	一八	・三	一錢五厘
計		一六	六〇〇	一〇・〇	

第九節　病蟲害

茶樹ノ病害ハ其種類尠カラスト雖就中主ナルモノヲ擧グレバ左ノ如シ

一、茶樹褐色葉枯病

本病ハペスタロッチアグエピニ菌ノ寄生ニ因テ起ル病害ニシテ英語ニテハ之ヲThe gray blight of the tea plant.ト稱ス一八八八年東印度Assam及Cachar地方並ニCeylonニ發生シテ甚シキ損害ヲ與ヘタルコトアルモ我邦ニテハ唯本島ノ茶葉ニ發生スルノミニテ未ダ内地ニ發生シタルコトヲ聞カス而シ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

テ本菌ハ一八九八年 Speschnen ニ因テ研究命名セラレタルモノナリ葉ニアリテハ多ク葉尖邊緣又ハ中央部ニ發生スルモノニシテ灰褐色ノ病斑ヲ作リ斑上數多ノ輪狀ニ排列セル黑褐色ノ斑點ヲ生ス之レ卽チ本菌ノ子實層ナリ胞子ハ三四胞ヨリ成リ基部ノ一胞ハ無色ナルモ中央ノ二胞ハ橄欖色ヲ呈シ上胞ハ四個ノ糸毛ヲ備フ大サ二〇×五ミユアリ風雨又ハ露ニヨリテ撒布ス

豫防法　被害葉ヲ摘去シ燒却スヘシ尙落葉モ集メテ燒却シ尙發生スルトキハ發芽前及摘芽後ボルドー合劑ヲ撒布スヘシ

二、茶葉枯病

本病ハ「コレトトリクムカメリエー」菌ノ寄生ニ起因スルモノニシテ我國ニ於テハ內地各地ノ茶園ニ發生シ其被害烈シク本島ニ於テモ最モ普通ニ存在スル病害ニシテ被害又甚カラス葉ニアリテハ葉先邊緣又ハ中央部ニ茶褐色ノ病斑ヲ作リ斑狀波狀ノ輪紋ヲ生シ後チ灰白色ニ變シテ枯死落下ス胞子ハ斑紋上ニ輪狀ニ黑褐色ノ小點ヲ生ス而シテ前記ノ褐色葉枯病ヨリ其子實層小ナリ幼芽及嫩葉ニ發生スルトキハ萎凋シテ黑褐色トナリテ枯死ス胞子ハ無色ニシテ長楕圓形ヲナシ大サ一二—二〇×四—六ミユアリテ內容物ハ小粒狀ニシテ一乃至二個ノ空胞ヲ見ルコトアリ擔子梗ハ無色ニシテ短ク二〇—二八×三、五—四、六ミユノ大サアリ頂端各一個ノ胞子ヲ紋生ス胞子層間ニハ數多ノ暗褐色ナル剛毛アリ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

豫防法　被害葉及落葉ハ集メテ之ヲ燒却シ尙適宜ノ剪枝ヲ怠ルヘカラス被害甚シキトキハ藥劑驅除ヲ行フヘシ

三、茶葉腫病

本病ハ「エキワバジヂユームベキサンス」菌ノ寄生ニ起因スルモノニシテ英語ニテハ Blister blights or white blight of tea plant ト稱シ東印度ニ於テハ茶葉ニ發生シテ大害ヲ及ホスモノニシテ本島ニ於テモ特ニ新竹廳三叉河附近ノ霧深キ所ニ發生スルモ其被害大ナラズ葉ニアリテハ圓形又ハ楕圓形ノ斑點ヲ生シ多クハ上部ヨリ下方ニ凸出シ裏面ニハ白色ノ粉狀體多生スヘシ之レ卽チ本菌ノ胞子ナリ幼梢及莖上ニ發生スルトキハ往々膨大屈曲畸形ヲ呈シ遂ニ枯死スルニ至ル胞子ハ擔子梗上ノ小梗上ニ生ジ卵形又ハ長楕圓形ニシテ單胞透明ニシテ五×三ノ大サアリ尙一種二胞ヨリ成ル大サ一四―一六×五―六ミユノ分生胞子ヲ生ス

豫防法　被害部ヲ切リ取リテ燒却シ尙發芽前數回ボルドー合劑ヲ撒布スヘシ又適宜ノ剪定ハ本病豫防上必要ナリ

四、茶白黴病

本病ハ前記葉腫病ト同屬ノ或菌類ノ侵害ニヨリテ發生スルモノニシテ全島各地ニ分布スレトモ被害甚ダシカラス子實體ハ主トシテ葉裏ニ顯ハレ網狀トナリ初メ表皮下ニアリテ局部少シク膨腫シ後チ

表皮破レテ白色ノ胞子ヲ散ス被害葉ハ恰モ水分ノ供給ヲ絶タレタルガ如ク萎凋シテ遂ニ落葉ス

豫防法　前記葉腫病ニ準シテ可ナリ

五、茶　煤　病

本病ハ茶ノ介殼蟲蚜蟲等ノ分泌スル液汁ニ寄生シテ繁殖シ黑紙片ノ如クナリテ枝葉面ヲ被ヒ葉ノ同化作用ヲ妨ケ寄主ニ被害ヲ及ボスモノナリ本菌ハ直接寄主組織内ニ浸入シテ養分ヲ吸收スルコトナシ

豫防法　本病ノ根本的豫防トシテハ茶ノ介殼蟲蚜蟲類ヲ驅防シ又茶園ニ接近セル竹籔等ヲ切リ拂フヘシ之レ竹ニハ蚜蟲介殼蟲等多數發生シ此分泌液ハ雨露ノ爲メニ流レテ茶葉上ニ至リ煤病ノ發生ヲ誘起スルモノナレハナリ尙被害甚シキ枝葉ハ切リ取ルヘシ

次ニ主要ナル害蟲ヲ示セバ左ノ如シ

一、ふたてんがさば

學名 *Hypsomadius S.*

成蟲　雌雄前翅ト觸角トノ形狀ヲ異ニス雌ノ翅ハ少シク厚ク腹部ハ大ニシテ全體淡黃色或ハ褐色觸角ハ鞭狀ニシテ長サ二分强基部ヨリ約一分五厘ハ白色ヲ呈シ先端ハ褐色ニシテ稍々鋸歯狀ニ小棘ヲ列ス前翅ハ茶褐色ニシテ外緣ハ褐色ヲ呈シ前緣角ハ尖リ此部ヨリ發セシ黑褐色線ハ第四脈ヨリ

波狀線トナリ後翅ノ內緣ニ達ス之レト隔タリ內側ニアル波狀線モ亦後翅ノ內緣ニ達スト雖モ判然セズ此線ノ內側卽チ中室ノ横脈ニ小黑點ヲ有ス後翅ハ前翅ヨリ淡色ナレドモ外緣ハ褐色ヲ呈シ中室横脈ニ黑點アリ裏面ハ前後翅黃褐色ヲ呈シ二條ノ細キ褐色線ヲ有ス體長五分五厘乃至六分開張一寸五分

雄ハ毒蛾ニ酷似シ全體濃褐色觸角ハ羽狀前翅ノ翅端ハ雌ノ如ク尖ラズ外緣ハ濃褐色ヲ呈シ同色ノ波狀線ハ前緣角ヨリ發シテ后翅ノ內緣ニ達シ之レヨリ內側ニ約七八厘ヲ隔テ二條ノ波狀線ヲ有ス之ノ線モ亦後翅ニ達スルモ判然セズ前翅共中室横脈上ニ黑點ヲ存ス後翅ノ著色ハ前翅ヨリ淡シ體長四分內外開張一寸三分

卵子 卵形ナリ淡綠色ヲ呈シ長サ四厘二十四五粒乃至五六十粒ヲ一塊トシ葉ニ產附ス

幼蟲 全體黑褐色ニシテ背線亞背線氣門上線氣門線ハ黃色ナリ就中背線最モ太ク他ハ皆微細ナリ氣門上線ト氣門線トノ間ハ黃色ヲ呈シ黑褐色ノ網狀線ヲ有ス氣門ハ黑色ニシテ殆ド圓ク其ノ下側ニハ黃色ノ大ナル斑紋ヲ有ス（各節共ニ）頭ハ光澤アル黑褐色ニシテ小サク胸腹ノ脚ハ皆體色ト同樣ナリ全體淡黃色ノ細毛ヲ生ズ充分生長スレバ八九分ニ達ス

蛹 紡錘形ニシテ黑褐色ヲ呈シ胸背ニハ三條ノ横溝ヲ有ス體長六分內外褐色ノ薄キ繭ヲ作リテ化蛹ス

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

經過習性　年二回發生シ一齡ヨリ三齡マデハ群棲シ一葉上ニアリテ蝕盡スレバ他葉ニ移ルモ四齡以後ハ常ニ枝ニアリテ頭ヲ擡ゲ靜止シ主ニ夜間食ヲ取ルモノヽ如シ老熟スレバ葉枝間ニ薄キ繭ヲ作リ其ノ中ニ化蛹ス後約三箇月ニシテ成蟲トナリ產卵ヲ初ム卵ハ十四五日ニテ孵化シ一箇月內外ニテ老熟ス第一回ノ成蟲ハ三月下旬第二回ハ八九月頃現ハル

被害植物　茶、大頭茶(土名)

二、こしろもろどくが

學名　Orggia Postico. wlk.

成蟲　雌雄其ノ形態ヲ異ニシ雄ハ全體帶褐黑色腹面ハ稍々灰白色ヲ呈シ體長四分內外胸部ヨリ發達シ腹部ハ細長ニシテ全體輕快ノ相ヲ呈シ能ク發達セル羽狀ノ觸角ハ複眼ノ間ヨリ生ズ複眼ハ球形ニシテ大雲狀ノ班紋ヲ有シ翅モ亦能ク發達シ開張九分內外アリ後翅ハ無紋ナレドモ前翅ノ中央ニハ黑色ノ太キ不正環紋アリ前緣角ニハ帶黑瑠璃色ノ圓紋ヲ有シ外緣ニ沿ヒテ黑色ノ細キ波狀線ヲ有ス雌ハ體長四五分頭胸部縮小シ僅カニ全體長ノ五分ノ一ヲ有スルニ過ギズ腹部ハ膨大シ四五百粒ノ卵ヲ包容ス翅ハ退化シテ僅カニ前翅五厘乃至一分後翅ハ二三厘ナリ全體淡褐色ノ鱗毛ヲ被リ觸角及ビ複眼ハ雄ニ比シ甚タ劣リ步行自由ナラズ

卵子　卵ハ球形ニシテ上面少シク平ク全體白色ニシテ其面滑澤ナリ上面ニ淡褐色ノ輪紋アリ直徑二

厘五毛不規則ナル塊ヲナシ繭上ニ產附シ護膜質少ナク指頭ニテ壓スルトキハ剝離シ易シ

幼蟲　充分成長スレバ一寸二三分ニ達ス圓筒形ニシテ地色天鵞絨色ヲ呈シ背面ハ濃厚ニ腹面ハ少シク淡ク頭ハ黑ク第一節ニハ背面ノ兩側ヨリ角狀ノ毛塊ヲ射出ス其長サ三分ニ達ス第二節ヨリ第十節迄ハ各八個ノ突起ヲ有シ其突起ヨリ各數本ノ淡黃褐色毛ヲ生ジ且ツ又四五六七ノ各節ノ背面ニ一對ノ突起ヲ有シ黃褐色ノ束毛ヲ直生ス中第四五ノ兩節側面ニアル第三列ノ突起ヨリハ黃白色ノ束毛ヲ生ゼリ其他第九及ビ第十兩節ノ背線上ニハ紅樺色ニシテ小ナル疣狀肉突起ヲ有シ第十一節ニモ八個ノ突起ヲ有シ毛ヲ放射シ時ニ其中背部ニアル一對ニ合シテ尾角狀ニ暗褐色ノ毛ヲ射生スルモノアリ第十六節ニハ明カニ突起ヲ認ムルコト困難ニシテ殆ド全面ヨリ二三分ノ毛ヲ後方ニ向ケ放出セリ

蛹　雌雄其大サヲ異ニシ雌ニアリテハ六分內外雄ニアリテハ四分內外ナリ雌雄略同形同色ニシテ黃褐色ヲ呈シ背面ニハ淡褐ノ軟毛ヲ粗生シ帶黃靑白色ニシテ眼部ハ褐色氣門ハ黑色ナリ頭ヨリ第三腹節ニ至ル各環節間ハ黑クシテ線ヲナシ翅鞘ハ第三腹節ノ初メニ達ス尾端ニ鈎毛アリテ繭ニ卷著ス

經過習性　幼蟲ハ初メ群棲スルモ長ズルニ從ヒ離散シ單棲ヲ好ムモノヽ如シ又擧動不活潑ニシテ常ニ葉上ニアリ老熟スレバ葉間及ビ樹幹大枝等ニ結繭シ內ニ化蛹ス成蟲ハ暮光ノ性アリ羽化スルヤ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

直チニ交尾産卵ス今農事試驗場ノ飼育ノ結果ヲ表示セバ左ノ如シ

世紀／變態	産卵	孵化	結繭	羽化	世代日數
一世紀	三十八年十二月卅日	三十九年一月十一日	三月七日	三月廿一日	八十二日
二世紀	三月廿四日	四月四日	四月廿五日	五月四日	四十二日
三世紀	五月七日	五月十六日	六月九日	六月十八日	四十三日
四世紀	六月二十日	六月廿七日	七月廿二日	八月二日	四十四日
五世紀	八月四日	八月十二日	九月九日	九月十九日	四十七日
六世紀	九月廿四日	十月四日	十月三十日	十一月十一日	四十九日

被害植物　桃、柑橘、梨、枇杷、葡萄、薔薇、茶

三、きあししろあり

學名　Leucotermes Flavipes. Kall.

雄蟲　頭部黒褐色ニシテ殆ド圓形ニ近シ上唇ハ黄色額ノ中央ニハ一箇ノ凹所アリテ其中心ニ三箇ノ小突起アリ複眼ハ小球形ニシテ黒色口部ニ接近シテ存在シ單眼ト相接セズ觸角ハ連鎖狀ニシテ頭ヨリ稍々長ク十七節ヨリ成リ基節及之レニ接セル二節ハ黄褐色ニシテ他ハ黒褐色ヲ呈ス柄節ハ最モ大ニシテ圓筒形ヲ呈シ梗節及ビ鞭節ノ第一節ハ最モ小ナリ鞭節ハ末端ニ至ルニ從ヒテ順次膨大

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

シ各節ニハ微毛ヲ散生セリ後頭部ハ黄色大腮モ亦黄色ニシテ短ク腎臟形ヲ呈シ其後緣ノ中央部ハ少シク凹入ス前翅痕ハ後翅痕ヨリ著シク大翅ハ透明ニシテ肢部ノ約三倍ノ長ヲ有シ前緣殆ド直線ヲナシ末端圓ク後緣ノ基部三分ノ一ハ狹小トナリ前緣脈及ビ副前緣脈ハ相接近シ且平行シテ强剛ナリ中脈及ビ副中脈ハ殆ド平行シテ前者ト副前緣脈後者ト中脈トノ距離ハ殆ド相等シ中脈ハ其末端稍々曲リ後緣ニ向ヒ二支ヲ出ス副中脈ハ翅ノ中央ヲ走リ七本ノ支脈ヲ後緣ニ斜走セシム肢ハ細小ニシテ黄色ナレドモ腿節ハ黑褐色ナリ後肢ハ漸ク第七腹部ニ達ス腹部ハ短大ニシテ暗黄色腹面ハ稍々淡色腹突起ハ短クシテ末端尖ル體長一分四厘内外前翅ノ開張四分九厘内外

雌蟲　雄ヨリ大形ニシテ第七腹節ノ腹板ハ其中央部幅廣シ體長一分六厘内外

兵蟻　頭部ハ稍々長方形ヲ呈シ淡黄色ニ近キモ前端ニ近ヅクニ從ヒ稍々黑味ヲ帶ブ前額ニハ一箇ノ小孔ヲ具フ上唇ハ略楕圓形ニシテ其先端大腮ノ中央ニ達セズ大腮ハ黑褐色ニシテ齒ヲ有セズ其尖端少シク内方ニ屈曲ス觸角ハ十四乃至十六節ヨリ成リ第二節ハ第三節ヨリ長ク末端ニ至ルニ從ヒ稍々大シ前胸背ハ頭部ヨリ狹ク其幅長サニ二倍ス前緣ノ中央部著シク凹入セル爲メ心臟形ニ近キ形狀ヲ呈ス後緣ハ殆ド直線翅ハ雄蟲ニ比シ大ニシテ乳白色後翅ハ尾端ニ達セズ腹部ハ卵形ニシテ長シ體長三分内外

職蟻　頭部淡黄色ニシテ球形腹部ノ二分ノ一大ナリ大腮ハ頗ル小形ニシテ雄蟲ト殆ド同樣觸角ハ白

色ニシテ十六節ヨリ成リ基節ハ之レニ聯絡セル三節ヲ併セタル長サヲ有シ第三節最モ短シ前胸背ハ半圓形ニシテ前緣兩側ハ圓ミヲ帶ビ中央稍々凹入ス體長一分二厘內外

分布　北部臺灣、東京

外國ニ於ケル分布　北米、白耳義、濠洲

被害植物　茶、樟樹

四、たいわんねぼこほろぎ

學名　Brachytrypus Formosams Shiroki.

成蟲　體ハ暗褐頭ハ前胸ヨリモ狹ク後頭ハ膨大ス觸角ハ鞭狀ニシテ長ク後肢ノ脛節ニ達ス頭頂ハ發達シ少シク前方ニ突出ス複眼ハ圓ク黑色ニシテ左右甚シク相離ル小腮及ビ下唇ノ兩鬚ハ發達シ淡黃色ニシテ褐色ノ微毛ヲ粗生ス前胸背ハ良ク發達シ前方廣ク後方ハ頭ヨリ幅狹シ前緣ハ圓ク剜ラレ後緣ハ弓狀ニ曲折ス中央ニ細キ一縱溝ヲ具ヘ其ノ兩側ニ一箇ノ楔狀ノ淡褐色紋ヲ有ス前翅ハ半透明ニシテ光澤アル褐色翅脈多シ雌雄共ニ腹部ノ末端ニ達ス後肢ノ腿節ハ幅廣ク腹部ノ末端ヨリ長ク上面少シク黑褐色ナリ脛節ハ腿節ヨリ短クシテ上面ニ四本ノ剛刺ヲ並列シ末端ニ四本ノ大刺及ビ二本ノ小刺ヲ有ス第一蹠節ノ上面ニモ亦四本ノ小刺ト末端ニ二本ノ大刺ヲ有ス腹部ノ末端節ニハ雌雄共ニ細長ノ白毛ヲ粗生セル觸角様附屬物ヲ有ス產卵管ハ細ク短クシテ剛強末端尖レリ體

長一寸乃至一寸二分

卵子　卵形ニシテ小サク白色ナリ土中二寸ノ深サニ數十箇ヲ不規則ノ塊ニ產下ス

幼蟲　成蟲ト殆ド同樣ニシテ單ニ體小サク翅ヲ有セザルノミ

經過習性　年二回發生シ二月ヨリ三月ニ互リテ孵化シ幼小ノ間ハ日中モ葉上ニアリテ害スルモ長ズルニ從ヒ主ニ夜間出デヽ葉柄或ハ莖部或ハ幼芽等ヲ咬切ス各蟲土中ニ蟲孔ヲ造リテ棲息ス性猛惡ニシテ自巳ノ巢内ニ他蟲入リ來ルトキハ直チニ鬪爭シ一方ノ死ニ到ル迄戰フガ故ニ同棲スルコトナシ巢ハ蟲ノ長ズルニ從ヒ次第ニ深ク三四尺ニ達ス六月中旬ヨリ羽化シ初メ七月ノ初旬最モ多ク雄蟲ハ孔内ニアリ鳴吟ス交尾終レバ土中一二寸ノ深サニ塊狀ニ產卵ス第二回ノ成蟲ハ十月ヨリ十一月ニ互リテ出テ前ノ如ク產卵シ卵子ノ有樣ニテ越年ス

被害植物　胡麻、西瓜及他ノ胡蘆科類茄子、落花生、茶、柑橘、樟、相思樹、杉

五、ちやのながかひからむし

學名　Chiovaspis thiae. Mash.

雌蟲ノ介殼　細長ニシテ殼ノ兩側平行セズ時トシテハ葉脈ニ接シ少シク曲折スルモノアリ淡赤色或ハ黄褐色ニシテ時ニハ白色ヲ帶ブルモノアリ脫殼(第一脫皮)ハ黄色ニシテ第二脫殼ノ二分ノ一長サナリ長サ八厘九毛乃至一分一厘二毛幅一厘六毛内外

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

雄ノ介殼　雪白色ニシテ二縱皺ヲ有ス薄膜ハ黄色帶ニ規則正シク互ニ相平行シテ附着セルヲ見ル長サ三厘六毛

雌ノ成蟲　長クシテ前方ハ細シ腹環節ハ明カニシテ兩側皺ハ能ク發達ス全體紫赤色ナレトモ末端節ハ帶黄色ナリ前氣孔ハ明カナル複氣孔線ヲ有シ第二氣孔ノ前方ニ於テ一箇ノ腺ヲ有ス　第三及ビ第四腹節ニハ各二箇ノ剛强ナル刺狀線ヲ有ス其ノ末端ニ齒狀ノ皺ヲ有セル一對ノ中皺片ヲ有シ他ノ皺片ハ皆滑カナリ剛刺ハ僅カニ左右各四本ヲ有スルノミナリ生殖孔ノ上方ニ三群ノ線ヲ有シ中央ノモノハ八箇ノ腺孔ヨリ成リ左右各十六乃至十八箇ノ腺孔ヨリ成レル腺ヲ有ス體長三厘三毛乃至三厘九毛幅一厘三毛内外

雄ノ成蟲　赤色ニシテ光澤ヲ有シ交接器ハ淡色肢ハ帶黄色ナリ眼ハ大ニシテ黑色觸角ハ體長ト殆ト同長十環節ヨリ成リ其ノ末端ニ一本ノ棍棒狀毛ヲ有ス　蹠節ハ脛節ト殆ト同長ニシテ其ノ末端ニ一本ノ爪ヲ有ス之ニ一本ノ冠球毛ヲ有シ且蹠節ニモ亦一本ノ冠球毛ヲ有ス體長三厘三毛

卵子　暗赤色ニシテ不規則ニ介殼下ニ產下ス

幼蟲　暗赤色

經過習性　茶ノ葉上ニ寄生ス雄蟲ノ介殼ハ規則正シク茶葉ニ列セラレ美觀ヲ呈ス雌蟲ハ甚ダ少數ニシテ容易ニ發生スルコト能ハズ之レニ侵サレタル葉ハ製茶ニ供セバ大ニ品質ヲ害ス年二回ノ發生

ヲナスガ如シト雖モ未ダ明カナラズ

被害植物　茶、ヒサカキ

六、わときはまき

成蟲　翅ヲ疊ム時ハ其形鐘狀ヲナシ觸角ハ糸狀ニシテ褐色前翅ハ黃褐色稍々長方形ニシテ前緣ハ弓狀ニ張リ前緣角突出ス夫ヨリ少シク隔タリ三角形ノ黑褐紋アリ中央ニハ前緣ヨリ外緣ニ向ヒ斜走スル太キ黑褐ノ橫帶ヲ有ス莖部ニ接シタル後緣ニ黑褐紋アリ翅面ニハ稍々太キ褐色ナル四條ノ橫線アリ其ノ間ニ細線アリテ網狀ヲナス後翅ノ前緣ハ白色外緣ハ三角形ニシテ橙黃色ヲ呈シ內緣ハ灰色ナリ體長三分五厘翅ノ開張九分乃至九分五厘

卵　饅頭狀ニシテ透明恰モ露滴ノ如ク直徑一厘强ナリ

幼蟲　細長淡綠色暗綠ノ背線ヲ有ス頭ハ赤褐色ヲ呈シ後部ニアル八條ノ黑褐色班紋ノ其ノ間隔略相等シク淡色毛ヲ粗生ス第一節ノ硬皮板ハ暗褐色ニシテ兩側ニ太キ黑褐班紋アリ體ノ環節ニハ體色同樣ノ疣狀突起アリテ其ノ中ニハ更ニ同色ノ一點ヲ有シ是ヨリ各一本宛ノ淡色毛ヲ生ズ腹面及ビ腹脚ハ灰白胸脚ハ黑色ヲ呈ス體長七分內外ニ達ス

蛹　紡錘形ニシテ頭胸ハ黑褐色腹部ハ帶綠褐色ニシテ尾端ニ一刺ヲ挺出シ其ノ末端ニハ三本ノ褐色毛ヲ生ズ腹面ハ背面ヨリ稍々淡シ體長三分九厘

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

經過習性　未ダ明カナラザルモ一月上旬成蟲出デ茶葉ノ裏面ニ一箇宛産卵ス卵ハ約一週間内外ニシテ孵化シ葉ヲ捲キテ食シ人若シ是レニ觸ルレバ直ニ捲葉外ニ出デ絹糸ヲ出シテ垂下シ他ニ移轉シ再ビ捲葉ヲ作リ其ノ中ニ在リテ充分葉ヲ食ス老熟スルニ至レバ薄キ繭ヲ作リテ化蛹ス

被害植物　茶

七、ふたほしどこが

學名　*Euproctis Staudingeri* Leech

成蟲　雌ハ全體黄色複眼ハ腎臟形ニシテ黑褐色ナリ觸角ハ羽狀ナレドモ發達セズ複眼ノ間ヨリ出ヅ前翅ノ翅端ニ二箇ノ黑點ヲ有シ是ヨリ內側ニハ全面濃褐色點ヲ密布ス後翅ハ前翅ヨリ稍々淡クシテ斑紋ナク裏面ニハ前後共ニ黄色ヲ呈スルノミナリ體長二分五厘翅ノ開張九分雄ハ全體黄褐色觸角ハ羽狀ナリ前翅ハ帶黄色ナレド翅端ハ黄色ニシテ二個ノ黑點ヲ有ス後翅ハ暗色ニシテ外緣ハ黄色ナリ開張一寸體長三分三厘

卵子　球形ニシテ徑一厘五毛內外產卵當時ハ淡黄色ナレドモ孵化ニ近ヅケバ紅色ニ變ス多キハ百四五十粒少ナキハ十五六粒ヲ一塊トシ葉ニ產附シ黄色ノ鱗毛ニテ覆フ

幼蟲　體圓筒形地色ハ黄色稍々紅色ノ背線ト白色ノ亞背線ヲ有ス氣門ハ楕圓形ニシテ周圍ハ褐色ニ緣トラル第一節ノ兩側亞背線下ニ疣狀突起アリテ顆粒ヲ有ス是レヨリ白色ノ長毛十數本ヲ生ズ此

ノ直下ニ小サキ疣狀突起アリテ之レヨリ白色ノ短毛ヲ生ズ第二及ビ第三ノ兩節ニアリテハ亞背線ヲ挾ミテ大小三個ノ疣狀突起ヲ有シ同ク白色ノ短毛ヲ生ゼリ第四第五ノ兩節背上ハ灰黑色ノ橢圓形突起アリ是レニ白色褐色及ビ黑色ノ各毛塊ヲ密生ス第六節ヨリ第十一節ノ背上ニハ背線ヲ狹ミ灰黑色ノ疣狀突起ヲ有シ亞背線下ニモ亦小サキ白色ノ疣狀突起ヲ有シ何レモ白色ノ短毛十數本ヲ生ズ末節ハ四箇ノ疣狀突起(二箇ハ黑ク二箇ハ地色ト同色)アリテ殊ニ白色ノ長毛ヲ生ジ腹面ハ淡黃綠色ナリ

蛹　體長六分黑褐色ニシテ全體褐色ノ軟毛ヲ密生ス短大ニシテ第四腹節ヨリ尾端ニ至ルニ從ヒ細ク尾端ハ刺狀ニ突出シ末端ニハ褐色ノ軟毛簇生ス體長二分四厘

經過習性　年何回發生スルヤ未ダ不明ナレドモ第一回ノ成蟲ハ一月中旬ニ出デ食草ノ葉裏ニ產卵ス卵ハ三十八九日ニシテ孵化シ三齡ニ至ル迄デハ葉裏ヨリ食害シテ表皮ヲ殘ス長ズルニ從ヒ葉緣ヲ食シ葉柄ノミヲ殘スニ至ル孵化後老熟ニ至ルマデ常ニ群棲シ老熟スレバ枝間或ハ落葉下ニ褐色ノ稍々厚繭ヲ作リテ中ニ化蛹ス蛹ハ十七八日ニシテ羽化シ產卵ヲ初ムルコト前述ノ如シ

被害植物　茶、大頭茶、枇杷

驅除法

以上ノ內幼蟲ノ大ナルモノハ捕殺介殼蟲ノ如キハ竹箆ニテ取リテ殺シコホロキノ如キハ石油或ハ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

亞比酸ヲ注入シテ驅除スル等尙葉卷蟲ハ成蟲時代或ハ幼蟲ノ時捕殺スルヲ宜シトス

第三章　粗製茶

第一節　烏龍茶製造法

烏龍茶ノ製造法ハ綠茶ト紅茶ノ中間ニ位スルモノニシテ摘採シタル生葉ヲ醱酵ニ導キ半バ醱酵スルヲ待チテ之レヲ釜炒ニ移シ其醱酵ヲ急劇ニ中止セシメテ揉捻シ後チ乾燥ニ付スルモノニテ事簡易ナルガ如キモ技術ヲ要スル處少ナシトセズ今其製法ヲ分別シテ敍述スレバ次ノ如シ

一、日旱萎凋　茶園ヨリ生葉ヲ運搬シ來ラハ直ニ生葉若干ヲ蔴布堤ニ撒布シテ日光ニ曝ス之レ水分ヲ發散セシムルト同時ニ醱酵素ノ繁殖ヲ促スヲ以テ目的トス茶工ハ五六分間每ニ一回ツヽ生葉過不足ナキ樣攪拌シ之ガ助長ヲ均一ナラシム本萎凋時間ハ日光ノ強弱生葉水分ノ多少硬軟其他性質ニ依リ差異ヲ生ズ就中日光ノ關係大ニシテ十分乃至一時間ニ互ル其適度トスル處ハ生葉ノ香氣異ナルヲ覺ヘ且ツ葉ノ折斷セサルニ至レルヲ限度トシテ簾笳萎凋ニ移ス

二、簾笳萎凋　製茶上最モ肝要ナル仕事ニシテ茶工ノ注意ヲ要スルヤ大ナリ臺灣茶ハ紅茶ノ如ク全ク醱酵セシムルモノニアラスシテ前述ノ如ク適宜ノ程度ニ於テ之ヲ中止セシムルヲ要件トスルガ故ニ其加減ヲ見計ハサルヘカラズ是ヲ以テ技術上最モ必要ナル所モ亦實ニ此ニ存ス最初日旱萎凋濟ノ茶葉四貫目乃至五貫目ヲ一個ニ投シ四五分間攪拌シテ冷却セシメ其後三十分間位ニシテ四五

人ノ茶工ハ篦箭ノ周圍ヲ間斷ナク廻リナガラ十三四分間攪拌シツヽ醱酵ノ度ヲ進ムルト共ニ其度合ヲ注視ス如斯ニシテ三時間乃至四時間ニ五六回ノ攪拌ヲ行ヘバ醱酵ノ結果周邊紅褐色ヲ呈シ且ツ佳香ヲ放ツ此ノ場合ヲ程度トシテ釜炒ニ移ス又篦箭ノ備ヘナキ處ニアリテハ茶葉七八百匁内外ヲ茄篚ニ入レ恰モ蠶棚ノ如キ茶菜架ト稱スル架上ニ置キテ前作業ト同一ノ方法ヲナシ釜炒スルヿアリ

三、釜炒　強熱ヲ以テ直ニ醱酵素ヲ燒殺シ以テ醱酵ヲ止ムル作業ナリ先ツ三百匁乃至四百匁ノ茶葉ヲ炒釜ニ投スルコト四五分ニシテ炒手ハ斷ヘズ指頭ヲ以テ其茶葉ヲ攪返シテ強熱ヲ全體ニ普及セシメンコトヲ努ム水分蒸發シ柔軟トナルヲ見計ヒ側ニ並列セル他ノ炒釜ニ移シ又強熱ヲ以テ炒ルコト二三分ニシテ掬箕ニ取揚ケ揉捻ニ移ス倘一回揉捻後釜炒ヲナスコトアリ之レヲ稱シテ第二釜炒ト謂フ本作業ノ目的ハ揉捻ヲ全カラシムルニアリ故ニ稍ヤ溫火ヲ以テ前項同樣ニ之レヲ炒ルコト一二分間ニシテ僅カニ溫ナルニ過キズ爰ニ本釜炒ハ硬葉ノ場合ニ限ル

四、揉捻　全ク纖維細胞ヲ破碎シ粘液ヲ搾出スル目的ナリ故ニ禿棍ト稱スルH形ノ枠柱ニ兩手ヲ支ヘテ足ヲ以テ茶葉ヲ揉捻スルコト七八分間ナレハ茶葉泡液ヲ洩シテ濡着スルニ至ル玆ニ於テ之ヲ手ニテ解キ捌キテ乾燥ニ移ス四十四年十月安平鎮茶樹栽培試驗場ニ於テ望月式揉捻機ヲ試用セシニ其結果製品良好且ツ工程速ニシテ利益大ナリシヲ以テ目下桃園廳下ニテ購入者增加シツヽアリ本機ノ普及全タカランニハ在來ノ足揉ノ如キ汚物ノ混入ヲ除キ一層ノ聲價ヲ擧グルニ至ラン

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

五、乾燥　單ニ火熱ニヨリテ水氣ヲ去ルノ行事ニ過キスト雖始ヨリ温火ヲ以テ靜カニ乾燥スルトキハ新ナル醱酵菌ヲ導キテ茶ニ變化若クハ腐敗ヲ來スノ虞アルヲ以テ最初ハ比較的强熱ヲ用ユ先ツ焙爐ニ木炭七百匁位ヲ投シテ之レヲ燃ヤシ其煙臭ノ全ク脱離スルヲ待テ爐上ニ焙爐圈ヲ嵌メ更ニ茶葉七八十匁ヲ入レタル水篩ヲ圈上ニ裝置ス斯クテ乾燥スルコト一二分ナルトキハ同形ノ水篩ヲ取リテ前ニ裝置シタル水篩ノ上ニ伏セ上下ニ轉倒シテ水篩內ナル茶葉ヲ反轉シ以テ水蒸氣ノ發散ヲ速カナラシム然レトモ此乾燥ニテハ吶嗟ノ間ニテ普ク乾燥ヲ奏スルコト能ハザルヲ以テ爐中ノ炭火ニ灰ヲ被ヒテ温火トナシ尙前述ノ如ク焙爐圈ヲ嵌メ茶葉八百匁ヲ入レタル焙爐ヲ圈上ニ載セ以テ乾燥スルコト二時間乃至三時間其間茶工ハ十分間毎ニ攪廻シテ水蒸氣ノ發散ヲ助ケ大約水分ヲ去リ乾燥ヲ終ハルモノナリ

粗製茶製造ノ順序及時間

變態／世紀	日旱萎凋	篋笥萎凋	釜炒	揉捻	水篩乾燥	焙爐乾燥	計
春茶	時 •五六	時 四•二二	分 七•五	分 七•〇	分 二•五	時 二•〇〇	時 七•三五•〇〇 分
夏茶	•二〇	四•一一	六•〇	六•〇	二•〇	一•五〇	六•三五•〇
秋茶	•四二	四•二一	六•五	八•〇	二•〇	一•五〇	七•〇九•五
冬茶	一•〇二	四•三七	六•五	八•〇	二•〇	一•五〇	七•四五•五

製茶器具

一、蔴布堤　二、茄籃　三、簁箚　四、焙爐　五、水走節　六、火銚　七、火搔　八、禿棍　九、踏簾
十、炒釜　一一、掬箕　一二、茶栥籠　一三、焙爐圈　一四、火箸　一五、內篩

粗製茶百斤ノ製造費ヲ擧クレハ

木炭	三十八斤	百斤一圓	三十八錢
薪	二百七斤	同二十五錢	五十一錢七厘
石油	四合	一舛二十八錢	十一錢二厘
人夫	七人	一人三十五錢	二圓四十五錢
器具損料			二十錢
計			三圓六十五錢九厘

一萬欉ニ對スル收支計算ヲ示セバ

一、收入金額　百三十二圓
但製茶六百斤　百斤　二十二圓
一、支出金額　百十八圓三十三錢四厘
內　譯

中耕除草			十六圓（受負）
摘葉費 春茶	千三十二斤	一斤一錢五厘	十五圓四十八錢
摘葉費 夏茶以降	千三百斤	同一錢八厘	二十三圓四十錢（食費共）
製造費			二十一圓九十五錢四厘（百斤三圓六十五錢九厘）
小作料			四十圓
製具損料			一圓五十錢
計			百十八圓三十錢四厘
差引利益			十三圓六十六錢六厘

第二節　包種茶製造法

本島ニ於ケル包種茶製造ハ主トシテ春一部及秋冬ノ二期ニ行ハルヽモノナリ最初山方ヨリ買取リタル粗茶ヲ袋ヨリ取リ出シ其品質ノ鑑定ヲ行ヒ上中下ノ三種ニ區別シ推房ト稱シ三面地盤モ板壁トナセル處ニ蓄ヘ置キ笳籃ノ小サキモノヲ箕ノ代用トシテ小量宛箕選ヲナシ莢雜物及輕キ番茶ヲ選別シ更ニ婦女子ヲシテ茶頭卽チ莖茶ヲ揀リ分ケ後チ乾燥ニ附ス焙爐ノ構造烏龍茶ノ粗製ニ用ユルモノト略同一ナリト雖其深サ約二尺ニ達ス之レ畢竟不絕循環的ニ多量ノ茶ヲ乾燥スルヲ以テ其炭火ハ大約二週間分（約七十五斤）ヲ一度ニ投シ得ルノ裝置ヲナセリ斯クテ焙爐ニ約七八斤ヲ入レ暖氣ノ外界ニ洩レサル樣周圍ヲ閉シ温火ヲ以テ乾燥スルコト約二時間此ノ間乾燥ノ平均ヲ保ヅガ爲メニ上下攪拌

スルコト一二回ニシテ焙爐ヨリ取リ出シ香花ヲ移スモノナリ其香花用原料花ハ摘花後時間ノ經過ニ從ヒ其芳香ヲ失フベキヲ以テ可成的朝買收セシモノハ其日夕刻買ヒシモノハ其翌日ニ於テ消費シ盡スヲ普通トス然シテ現今一般使用セラレツヽアル種類ハ黃枝秀英茉莉及樹蘭ノ四種ニテ只ダ黃枝種ニ限リ蔕ヲ去リシ後チ使用スルモノナリ

香花ヲ混スルニハ先ツ茶葉ヲ高サ約一尺位ニ擴ケ其上ニ花ヲ撒シ又茶ヲ擴ケ再ヒ花ヲ加ヘ斯ノ如ク交互ニ堆積スルコト兩三回ニシテ高サ三四尺ニ達スレハ如露ヲ以テ少量ノ水ヲ撒布シ幾分ノ溫氣ヲ有セシメ上ヨリ布片ヲ以テ覆ヒ芳香ノ逸散ヲ防ク其堆積時間ハ花ノ種類ニヨリ異ナルモ大低黃枝花二十四時間秀英花十時間茉莉花十五時間樹蘭ハ七時間ナリ其間黃枝花ノ場合ニハ三回其他ハ二回ノ攪拌ヲ行ヒ以テ芳香ノ均一ナルニ努ム

第三節　紅茶粗製法

紅茶ノ製造ハ近來非常ナル進步ニシテ印度錫蘭支那風若シクハ日本風等種々アレトモ左ニ本島ニ於ル製造法ヲ記述スヘケ

先ツ茶葉若干ヲ蔴布堤ニ撒布シ日光ニ曝シ生葉ノ水乾及醱酵ヲ助導シ七分乃至十分間每ニ一回宛攪拌シテ均一ヲ保タシム時間ハ日光ノ强弱生葉ノ品質ニヨリ異ナルヲ以テ其適度ヲ知ルコト肝要ナリ其度ハ生葉ヲ握リタルトキ柔カニシテ塊ヲナシ彈力ナク生葉百斤ノモノ七十斤乃至七十五斤位ニ減

シタルヲ程度トシテ室内ニ取リ入レ直ニ笳籠ニ投シ恰モ内地ニ於ケル蠶棚ノ如キ茶架ト名ツクルモノニ架シ以テ茶ノ温氣去リ漸ク冷氣ヲ帶ヒタル頃袋ニ入レ堅ク口ヲ閉ジ足揉スルコト約四十分間内外此間二三回能ク塊解ヲナシ茶葉ノ香氣異ナルヲ覺ヘ且ツ綿花ニ觸ルヽガ如キ心地スルニ至レバ充分塊ヲ解キ箱中約八分目迄投ジ輕ク壓シテ布片ヲ覆ヒ日光ニアテテ温氣ヲ加ヘ罨蒸ヲ速カナラシム本罨蒸時間ハ水分ノ多少生葉ノ品質ニヨリ差アルヘキモ大抵二時間半乃至四時間ニシテ莖帶紅色ヲ呈ス爰ニ又塊解ヲ行ヒテ焙爐ニ掛ケ乾燥スルコト二時間内外ニテ全ク粗製ヲ終ルモノナリ

製造器具ヲ擧クレハ

一、麻布堤　二、笳籠　三、罨蒸箱　四、揉捻袋　五、焙爐　六、内節　七、火箸

粗製紅茶百斤ニ對スル製造費ヲ擧クレハ

木炭	三十斤	百斤一圓	三十錢
人夫	八人	一人三十五錢	二圓八十錢
雜費			二十錢
計			三圓三十錢

一萬欉ニ對スル收支計算ヲ擧クレハ

一、收入　百二十圓

但製茶六百斤　百斤二十圓

一、支出　百十六圓十八錢

內譯

中耕費			十六圓(請負)
摘葉費	春茶千三十二斤	一斤一錢五厘	十五圓四十八錢
	夏茶以降千三百斤	同一錢八厘	二十三圓四十錢(食費共)
製茶費			十九圓八十錢
小作料			四十圓
農具損料			一圓五十錢
計			百十六圓十八錢
差引利益			三圓八十二錢

第四節　綠茶粗製法

先ツ茶葉百六十匁位ヲ一蒸籠(徑一尺深サ五寸)ニ入レ厚薄ナク平均ニ擴ゲ充分沸騰シテ蒸氣ノ發生盛ナル蒸裝置ノ上ニ載セ蓋ヲナシテ蒸スコト凡ソ三十秒ニシテ蓋ヲ取リ箸若クハ棒ヲ以テ平均ニ攪拌シ其間十五六秒再ビ蓋ヲナシ凡ソ四五秒ヲ經テ茶葉ノ箸ニ附着シ一種ノ香氣ヲ發スルヤ少シク蓋ヲ上ゲ一二回蓋ヲ以テ蒸籠ヲ平ニ打チ蒸氣ヲ逸散セシメテ蒸氣ヲ冷臺ノ上ニ投ス之ヲ冷臺ニ投ス

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

ルニハ成ル可ク高ク蒸籠ヲ上ゲ之ヲ倒ニナシテ足元ノ低キ處ニアル冷臺ノ上ニ落スヲ常トス然ルトキハ他ノ一人（蒸葉助手）ハ直チニ團扇ヲ以テ之ヲ烈ク煽ギテ急速ニ冷却セシム蒸籠ハ二個ヲ以テスルガ故ニ一個ノ茶葉ヲ蒸スノ間ハ他ノモノニ茶葉ヲ容レ置キ絶ヘズ交替ニテ蒸葉ヲナス焙爐、焙爐ハ先ツ土竈ニ炭一貫五百匁ヲ通常其頂上助炭下三寸五分位ニ達スルマデ焙爐ノ眞中ニ横長ク堅ク沈着スル樣丁寧ニ蒲鉾形ニ積ミ火ヲ起シ火焔充分ニ揚リシ頃藁約九十匁ヲ取リ其上ニ掛ケ焔ヲ放チ悉ク燃待チ直チニ助炭ヲ覆フベシ助炭ノ温度ハ攝氏百六七十度ニ達シ終日殆ンド同樣ノ熱度ヲ維持セシメザル可カラズ露切蒸葉一貫匁ヲ助炭（揉焙爐）ニ移シ直チニ露切ニ掛ル其手使ヒハ初メニ於テ成ル可ク早ク且ツ輕ク温和ニ茶葉ヲ傷クルコトナク總テ空氣ノ流通宜シキ横振ヒ落スモノニシテ出來得可キ丈ケ一手ニ持チ二尺内外ノ高サニ揚ケ左側ヨリ右側ニ沿ヒ各所ヘ振ヒ落スモノトス抑モ露切ノ要ハ揉捻中ニ葉ガ水分ヲ分泌シテ工程ノ進捗ヲ妨ケ且ツ茶葉ニ蒸氣ヲ生ジ品質ヲ損スルノ憂アルヲ排除セントスルニアリ此間約三十分乃至四十分ニシテ葉緣少シク黑味ヲ帶ビ來ラントシ葉面ハ光澤ヲ失ヒ鐵色ノ曇リヲ帶ビ莖ニ微皺ヲ現シ葉色將ニ黑變セントスルヲ程度トシ輕キ回轉揉ヲ行フ輕キ回轉揉助炭下ニハ鐵板ヲ敷カズ最モ迅速ニ百匁内外ノ茶葉ヲ丸形ニ集メ助炭ノ一部ヨリ初メ前後左右偏頗ナク手早ク雲形ニ小回轉ヲナシツヽ葉團ハ絶ヘス轉換スヘク且ツ一面ノ茶葉ハ各所ニ小塊ヲナシツヽ散在スルノ狀ニ揉ミ廻ス斯クシテ揉マレタル茶葉ハ直チニ開散セシメ稍ヤ乾キタル

頃再ビ廻轉揉ヲ行フ此間十五分間夫レヨリ重キ回轉揉ヲナス
廻轉揉鐵板ヲ入レテ力ヲ加ヘツヽ一面ノ茶ヲ搔キ集メ團形ヲ大ニシテ廻轉ス此間七八分前項ノ廻轉ニヨリテ茶葉ハ稍ヤ多量ノ水分ヲ出シタルヲ以テ漸次力ヲ緩メ茶葉ヲ助炭一面ニ擴ケテ攪拌スルコト二三分ニシテ夫ヨリ練揉ヲ行フ

練揉　此方法ハ茶葉ヲ集メ餘リ散ラスコトナクシテ更ニ力ヲ加ヘ緩カニ弧狀ヲ呈シテ巾狹ク轉揉シ汁液ノ分泌多キトキハ力ヲ緩メテ塊ヲ解キ又之ト反對ニ散ラシ過ギテ乾燥スルヲ認メバ更ニ力ヲ加ヘテ揉ミ込ミ葉莖ノ水乾ヲ均衡ナラシムル後力ヲ緩メ塊ヲ解キ小手揉切ヲナシ一旦空氣ニ觸レシメ再ビ三四分ノ練揉ヲナス右終レバ塊解ニ移ス此ノ手術ハ練揉ニ於テ生ジタル茶塊ヲ解クヲ以テ主眼トス練揉ヲ終ルヤ時ヲ移サス之ヲ行フ此間約三分間トス

右終レハ中揚ヲナス

中揚　茶葉ヲ助炭外ニ出シ初メノ程ハ揉ミ切リヲナシテ空氣ニ觸レシメ形狀ヲモ整フルニ努メ薄ク擴ゲ置クベシ此間ニ助炭ヲ清淨ニ中揚ノ時間ハ凡ソ十分間トス次ニ中揉ヲナス

中揉　前記中揚シタル茶ヲ助炭ニ入レ茶葉ハ尙ホ水分ヲ含有スルヲ以テ熱ヲ受クルト同時ニ粘性ヲ帶ビ塊トナリ易ケレバ時々輕ク振揉ヲナシテ徐々ニ力ヲ加ヘ少シク葉揃ヲナシタル兩手一杯ノ茶葉ヲ鼓形ニ束ネ取リ揉ミ切リヲナス此間二十分トス右終レバ仕上揉ヲナス

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

仕上樣　先ヅ茶葉ヲ助炭ノ中央ニ置キ兩手ノ指ヲ延バシ掌ニテ左右ヨリ茶ノ葉ノ揃ヘツヽ助炭ノ右側ヘ拇指先ヲ向ケ靜ニ寄スレバ茶ハ横ニ一字形トナル此際散逸セル茶ハ更ニ兩手ニテ側面ヨリ集メツヽ兩手ノ指ヲ揃ヘ伸シ小指ハ助炭ニ少シク附ケ食指ト拇指トハ助炭ヨリ一寸許リ上ケテ集ム集メタル茶ハ力ヲ入レ揉ム斯ノ如キ所作ヲ繰リ返シツヽ遂ニ乾シ度ニ至ラシメ乾燥器ニ移シ充分乾燥シタルヲ度トシ茶箱ニ納ムルモノナリ此ニ要スル時間ハ約二三十分間トス其製造ニ要スル時間ハ二時二十分間位トス

今製造器具及製造費用ヲ擧クレバ

一、蒸籠　二、箸　三、蓋　四、蒸釜　五、焙爐　六、助炭　七、鐵板　八、網　九、渡金　十、茄籠

製造費用（製茶百斤ニ對スル）

木炭	十八貫七百目	十貫目六十二錢五厘	一圓十六錢八厘
薪	二百斤	百斤二十五錢	五十錢
人夫	十二人	一人四十五錢	五圓四十錢
雜費			六十六錢
計金			七圓七十二錢八厘

收支計算（壹萬欉ニ對スル）

一收入金百五十圓
　但製茶六百斤　百斤二十五圓
一支出金百四十二圓七十四錢八厘
　內譯

中耕除草費			十六圓（請負）
摘採賃	春茶千三十二斤	一斤一錢五厘	十五圓四十八錢
	夏茶以降千三百斤	同一錢八厘	二十三圓四十錢（食費共）
製茶賃			四十六圓三十六錢八厘
小作料			四十圓
器具損料			一圓五十錢
計			百四十二圓七十四錢八厘
差引利益金			七圓二十五錢二厘

第四章　再製法

再製法トハ粗製茶ヨリ粉茶莖茶番茶ヲ揀リ分クルヲ云フモノニシテ粗製茶ノ品質並ニ季節ニヨリ相違アレトモ大凡各茶百斤ニ對スル割合ハ次ノ如シ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

茶種別	種類	番茶	莖茶	粉茶	再火ノ爲メ全ク消耗スルモノ	仕上量
烏龍茶	粗製茶	四斤	五斤	三斤	九斤	七九斤
紅茶	同	三	一	三	六	八七
包種茶	同	〇	〇、五	〇、五	一〇	八九
緣茶	同	七	三	四	九	八〇

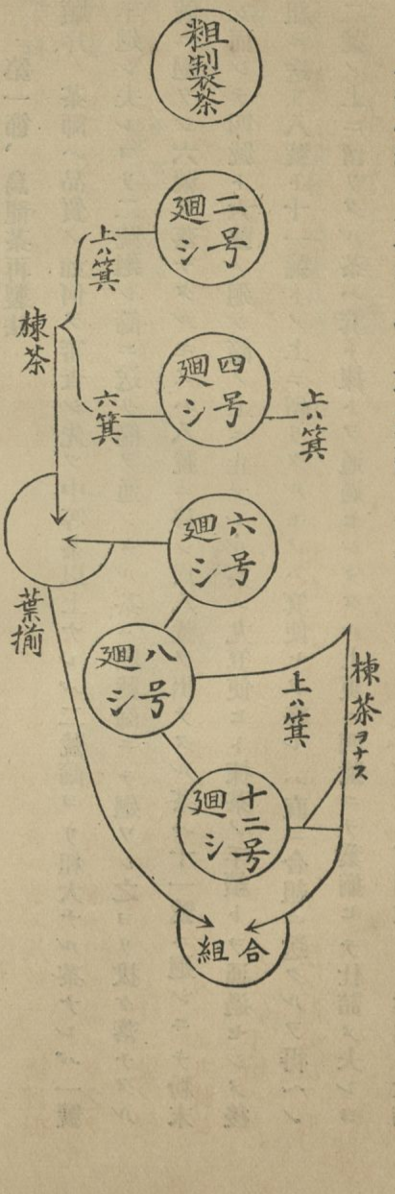
前記各茶ニ對スル其再製手續ヲ列記スレハ次ノ如シ

第一節、烏龍茶再製法

一、篩分順序　茶師ハ品質ノ如何ヲ審査シ先ツ中等茶以上ナレバ二號篩ヨリ粗大ナル茶ナレバ一號篩ニテ手廻シ夫レヨリ二號廻シ篩ニ送リ篩ヲ通シタル茶ハ四號篩ニテ廻ワシ之ヨリ拔ケ落チタル茶ハ六號ニ廻ワシ六號ヲ落チタルモノハ八號ニ移シ尙八號ヲ出テタル茶ハ十一號ニ廻シニテ粉末ヲ除去シ而シテ四號ト六號ノ廻シ篩ノ上ニ止マレル茶ハ丸箕使ヒト揀茶ノ手續トヲ通過セシメ後チニ合組ニ送リ八號ト十一號トノ上ニ留リタルモノハ箕使ヒヲ終レハ直ニ合組ニ送クルヲ得ヘノ其前記二號ノ上ニ留リタル茶ハ箕ト揀トヲ通過セシメタル上更ニ四號ニテ葉揃ヒテ仕詰メ夫レヨリ合組ニ移ス可モノナリ又一號篩ノ上ニ留リシ茶モ箕ト揀トヲ經タル上ニ尙四號ニテ葉揃ヲ仕詰

メ夫レヨリ全部合組ノ上再火ニ付ス左ハ形體ニテ之レヲ示ス

烏龍茶篩分手續



二、揀茶　揀茶トハ前記篩分ヲ數種ニ分チタル者ノ內ヨリ莖茶等ヲ揀リ分クルモノニシテ約五斤餘ヲ笳籮ニ盛リ之ヲ揀茶場ニ送ル是ニ於テ女工ハ笳籮ニ向ヒ兩手ヲ以テ茶頭卽チ莖茶ヲ揀リ分チ揀リ濟ミノ上茶師ニ渡ス茶師ハ其揀リ分ケノ善惡ヲ審査シ然ル上再火場ニ送ル

三、再火法　室內ノ構造ハ華氏寒暖計百二十度乃至百五十度ヲ保タシメ溫度ノ他ニ逸散スルヲ防クト同時ニ屋外ノ空氣ノ爲メニ冷却セラルベカラズ焙爐ノ構造ハ普通ハ煉瓦ヲ以テ口徑約一尺五寸深サ一尺七寸位ノ孔ヲ作リ其中ニ木炭七十斤ヲ入レ約二週間ヲ持續スル樣灰ヲ掛ケ溫度ハ華氏百五十度乃至百六十度ヲ間斷ナク保タシメ之ニ焙爐籠ヲ掛ケ製茶約七八斤ヲ入レテ乾燥スルコト約

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

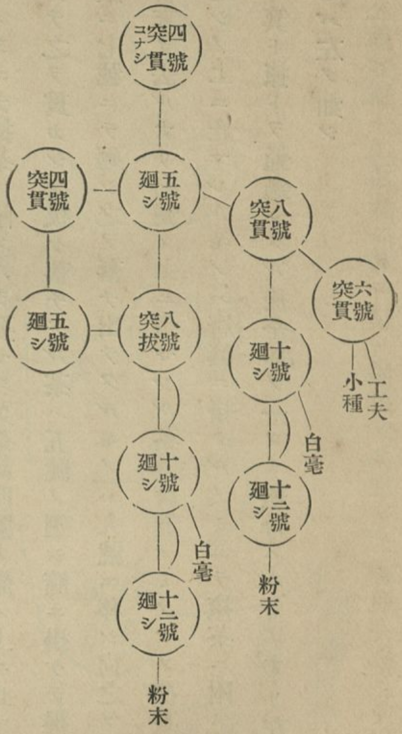
七時間乃至八時間其間茶師ハ兩三回過不及ナキ樣混合シ後チ其價額ニヨリ類別シテ藏置ス

第二節　紅茶再製法

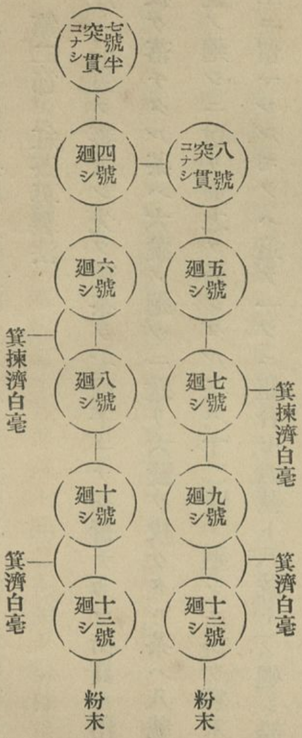
一、篩分順序　品質ヲ審査シ先ツ荒茶ヲ七號半ニテ握折ナカラ衝貫キ落チタル茶ハ四號ノ廻シ篩ニ送リ之ヲ拔ケ落チタル茶ハ六號ノ廻シニ送リ六號ヲ拔ケタル茶ハ八號ニテ廻ワシ八號ヲ貫ケタルモノハ十號ノ廻シニ送リ尙之ヲ通シタル茶ハ十二號ノ廻シニ掛ケ粉末ヲ除キ六號ヨリ十二號迄ノ廻シ篩ノ上ニ留マレルモノハ追テ一ツニ組合セ六號ト八號トノ廻シ篩ノ上ニ留マレルモノハ唐箕ニテ屑ヲ飛ハシタル後ニ揀茶ノ手續ニ附スルヲ要ス十號ト十二號トノ廻シノ上ニ止マレル茶ハ唐箕ニ掛クルノミニテ揀茶ニ附スルヲ要セス又前記四號ノ篩ノ上ニ止マリタル茶ハ八號ニテ衝貫握折ヲ仕詰メテ之ヲ貫カシメ拔ケ落チタル茶ハ五號ノ廻シ篩ニ掛ケテ握折シツヽ廻ワシ詰メテ之ヲ貫カシメ次ニ七號ニテ廻シ之ヲ落チ出テタルモノハ九號ニ移シ尙之ヲ貫キタルモノハ十二號ノ廻シ篩ニテ粉末ヲ去ルナリ七號ノ上ニ留マレル茶ハ唐箕ノミヲナス揀茶ニ附スル必要アルモ九號及十二號ノ廻シノ上ニ止マレルモノハ唐箕ニ掛クルノミニテ揀茶ニ附スルヲ要セス以上ノ手續ニテ分別シタル箕ト揀トヲ通過シタル後全部ヲ一ツニ組合スルモノナリ左ニ一法ト二法ノ篩分法ヲ形體ニテ示セバ左ノ如シ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

第一法順序



第二法順序



農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

二、揀茶法　烏龍茶ト大差ナケレバ記サズ

三、再火法　室内ノ構造焙爐籠ノ構造ハ烏龍茶ト略ホ同樣ナレトモ只紅茶ニアリテハ温度華氏百十度ヨリ百二三十度内外ヲ持續スル樣作リ又炭火モ同樣ニテ木炭七十斤ヲ以テ二十晝夜ヲ持續スル樣灰ヲ掛ケ一焙爐籠一回ノ乾燥量ハ約六斤ニシテ約二時間乃至二時間半ヲ要ス一時間每ニ一回過不及ナキ樣混合シテ茶師ハ品質ヲ審査スルコト烏龍茶ト同樣ナリ

第三節　包種茶再製法

一、篩分法　包種茶ハ烏龍粗製茶ニ一種ノ花香ヲ附スルモノナレバ別ニ篩分法ナケレトモ下等茶ニアリテハ多少ノ篩分箕使ヒヲ行フ事アルヘシ又花ヲ混合シタルモノナレバ花ヲ篩分シテ後揀茶ニ附ス

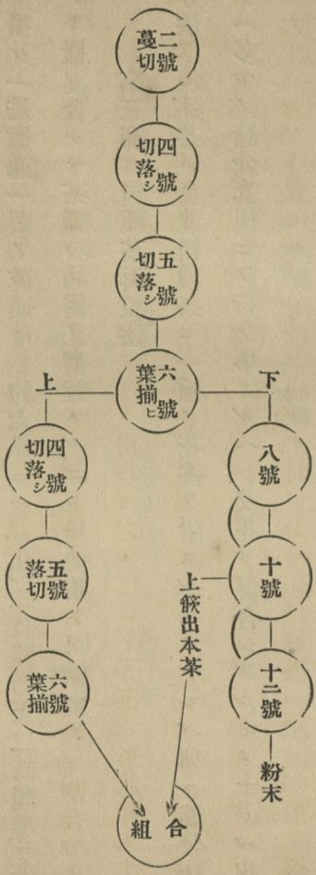
二、揀花　粗製ニ於テ混和シタル花ト莖トヲ工女ニ撰取セシムルノミニテ乾燥ニ附ス

三、乾燥　乾燥室及焙爐籠ノ構造ハ烏龍茶ト同樣ナレトモ一種花香ヲ附シタルモノナレハ乾燥室ノ温度ハ華氏六十五度乃至八十度位ノ温火ニテ乾燥シ一焙爐籠乾燥量ハ五十斤ニテ七時間ヲ以テ適當トス右乾燥終リテ品質ヲ審査スルコト烏龍茶ト同樣ナリ

第四節　綠茶再製法

一、篩分　日本綠茶篩分法ニハ海外貿易ニ使用スルモノト普通一般ニ使用スルモノトアレトモ左ニ

記載スルハ普通ニ使用スルモノナリ先ツ荒茶ヲ支那篩二號ニテ蔓切ヲ行ヒ四號ニテ切落シ（二分落ノ時ヨリ手ヲ入ルヽ）五號ニテ切落シ（二分落ノ時ヨリ手ヲ入ルヽ）終ニ篏出篩別ス斯クノ如ク順次切リ落シタル茶ヲ六號ニテ葉揃ノ爲メ廻シ篩ヲナシ其下ニ落チタルモノハ八號十號十一號ト順次ニ廻シ篩ヲナシ共ニ篏出シ本茶ニ合組シ下ハ粉トナル上ニ殘リタルモノハ四號ニテ切落シ（初ヨリ手ヲ入ルヽ）五號ニテ切落シ六號ニテ葉揃ヒヲナス而シテ全部ヲ十二號ニテ廻シ篩ヲナシ爐粉ヲ除去ス之ヲ表示スル次ノ如シ



二、揀茶　烏龍茶紅茶ト同樣ナリ

三、乾燥法　烏龍茶紅茶ニ使用セシ焙爐籠ト略ホ同樣ノモノニ茶約五斤ヲ入レ爐上ニ靜置シ温火ヲ以テ乾燥ス茶師約五分間毎ニ取リ退ケ上下反轉シテ又火上ニ靜置シ斯クノ如ク反覆スルコト凡十

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

囘即チ五十分間ニシテ其乾燥全キヲ得ルヲ以テ之レヲ取出シ相當ノ場所ニ置ク又助炭上ニテ乾燥スルコトアリ

第五節　再製茶費用

再製茶ノ費用ハ粗製茶ノ品質並ニ季節ニヨリ一々高低アリ上等茶ニアリテハ形狀小キガ故ニ種々ノ篩分等ノ手數ヲ要セサル爲メ再製工費少ナク且茶中ニ包含スル屑物モ割合少ナキカ故揀賃等モ多カラス從ツテ比較的低率工費ヲ以テ製スルヲ得ルモ之ニ反シ下等茶ハ形狀粗大ナルヲ以テ篩分箕使ヒ等ニ手數ヲ要シ且ツ亦屑物モ多ケレハ多大ノ揀賃ヲ要スヘク故ニ各茶到底一律ニ再製費用ヲ表記スル能ハサレハ左表ハ試驗場ニ於テ試驗ノ結果ヨリ得タルモノヲ烏龍茶ニアリテハ上中下紅茶ニアリテハ最モ大ナルモノト最モ少ナルモノトノ二種ニ分チ包種綠茶ハ單ニ一項ヲ揭グ

各種茶再製費用內譯

種別	粗製量	百斤價格	箕先	茶頭
烏龍上等茶	一〇〇斤	一〇〇円	一〇斤	二
同上中等茶	同上	四〇円	三斤	八
同上下等茶	同上	一九円	三斤	一三
包種茶	同上	三五円	一〇斤	〇・五
紅茶上	同上	三五円	三斤	一
同上下	同上	一八円	六斤	三
綠茶	同上	四〇円	七斤	三

粉末	〇斤	三斤	三斤	〇・五斤	三斤	四斤	四斤
仕上量	九八	八六	八一	九九	九三	八七	八六
再火減	五	七	七	一〇	六	六	六
再製仕立茶	九三	七九	七四	八九	八七	八一	八〇

各種茶再製費用

種別	烏龍上	同中上	同下上	包種茶	紅茶上	同下上	緑茶
再製工費	円 ・〇〇〇	円 ・二六五	円 ・三六五	円 ・八三二	円 ・二八〇	円 ・九八〇	円 ・七〇〇
揀賃	・三八〇	・四九〇	・五三〇	・一六八	・五二〇	二・二〇二	「・八〇〇」
再火工費	・二八〇	・二七五	・二六五	・二四〇	・二五〇	・四〇〇	・二一〇
木炭代	・二五一	・二五一	・二四五	・〇八七	・二三〇	・〇八七	・〇四五
計	・九一一	一・二八一	一・四〇二	一・三二七	一・二八〇	三・六六九	一・七五五

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

烏龍茶	手篩（支那式）一號 同　二號 同　四號 同　六號 同　八號 同　十二號 小各斗 大各斗 篩籠 合鍬 スコップ 丸箕 焙爐 內篩
紅茶	手篩（支那式）一號 同　二號 同　三號 同　四號 同　五號 同　六號 同　七號 同　八號 同　九號 同　十號 同　十一號 同　十二號 小各斗 大各斗 篩籠 合鍬 スコップ 焙爐 內篩
包種茶	手篩（支那式）一號 同　二號 同　十號 同　十二號 合鍬 小各斗 大各斗 スコップ 焙爐 內篩
綠茶	手篩（支那式）二號 同　三號 同　五號 同　六號 同　七號 同　八號 同　九號 同　十號 同　十一號 同　十二號 大各斗 小各斗 篩籠 合鍬 スコップ 焙爐 內篩

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

第五章　茶ノ審査標準

第一節　烏龍茶

鑑定目	標準點數	要項
形狀	二〇	茶葉ノ伸縮緊疎ニ就テ鑑別シ揉捻堅實ナルモノ
色澤	一〇	製茶ヲ器ニ盛リ光線ニ射映シテ其涸滓枯燥紅黃青等ヲ鑑定シ潤澤アリテ暗色ヲ帶ヒタルモノ
水色	一〇	製茶七分ヲ茶碗ニ投シ沸湯八勺生入シ五分間ニシテ茶汁ヲ純白ノ茶碗ニ移シ以テ其紅黃青濁ヲ鑑別シ清澄透明ニシテ紅濃ナルモノ
萎凋	一〇	製茶七分ヲ純白茶碗ニ投シ沸湯ヲ注下シ茶莖ノ開伸スルヲ待チ萎凋ノ適否ヲ鑑別シ茶葉周邊紅色ヲ帶ヒ萎凋ニ過不及ナキモノ
香氣	一五	製茶七分ヲ純白茶碗ニ投シ沸湯ヲ生入シ五分間ヲ經タル後茶汁ノ放散スル香氣ヲ吸嗅シ以テ其香氣ノ强弱ヲ鑑別シ芳香アリテ一種云フ可カラサルモノ
潤味	一五	五分間ヲ經テ茶汁ヲ玩味シ甜和淡白苦澁ヲ鑑別シ甜和豐富ナルモノ
釜炒	一〇	五分間ヲ經テ茶汁ヲ玩味シ其過不及ナキモノ
乾燥	一〇	製茶七分ヲ茶碗ニ投シ沸湯ヲ注キ蒸氣ヲ吸嗅シテ乾燥ノ適否ヲ鑑定シ火度ニ過不及ナク焦臭ヲ帶ビザルモノ
價格		市場ニ於ケル取引時價

第二節　紅茶

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

鑑定目	標準點數	要項
形狀	二〇	綠茶ニ於ケルガ如ク茶ノ伸縮細大緊緩及篩外ノ整否ヲ審査ス
色澤	一〇	綠茶ニ於ケルカ如ク茶潤澤濟枯燥ヲ審査ス
萎凋	一〇	茶滓ヲ審査シ茶汁ヲ吟味シテ萎凋ノ度合ヲ審査ス
罨蒸	一〇	前項ノ如クシテ罨蒸ノ度合ヲ審査ス
水色	一〇	茶七分ヲ審査碗ニ入レ沸湯九勺ヲ注キ五分ヲ經テ茶滓ヲ除キ水色ノ濃淡清濁ヲ審査ス
香氣	一五	茶七分ヲ審査碗ニ入レ沸湯九勺ヲ注キ煮汁及茶葉ノ香氣ノ性質强弱ヲ審査ス
味	一五	茶ノ煎汁ヲ玩味シテ其性質甜和苦澁濃淡ヲ審査ス
乾燥	一〇	乾燥ノ適否ヲ鑑定シ火度ノ過不及ナク焦臭ヲ帶ヒルヤ否ヤ

第三節　綠茶

鑑定目	標準點數	要項
形狀	三〇	黑塗ノ角盆ニ製茶ヲ盛リ之レヲ卓上ニ置キ一定ノ光線ニ映シ茶ノ伸縮細大緊緩及篩分ノ整否ヲ審査ス

色澤	一〇	黑塗ノ角盆ニ製茶ヲ盛リ之ヲ卓上ニ置キ他物件ノ反射光線ヲ避ケ無色ノ光線ニ映シテ茶ノ潤澤枯燥雜駁等ヲ審査ス
水色	一〇	茶七分ヲ審査茶碗ニ入レ沸湯九勺ヲ注キ五分ヲ經テ茶滓ヲ除去シ水色ノ碧黃淸濁等ヲ審査ス
蒸度	一〇	茶七分ヲ審査茶碗ニ入レ沸湯九勺ヲ注ギ五分ヲ經テ茶滓ノ色合及茶汁ヲ吟味シテ蒸度ヲ審査ス
香氣	一五	茶七分ヲ審査茶碗ニ入レ沸湯九勺ヲ注キ其煮汁及茶葉ノ性質強弱等ヲ審査ス
味	一五	茶ノ煎汁ヲ玩味シテ其性質甜和苦澁濃淡等ヲ審査ス
乾燥	一〇	乾燥ノ適否ヲ鑑定シ火度ノ過不及ナク焦臭ヲ帶ヒルヤ否

第六章　名產地及其特徵

元來茶樹ハ其本性トシテ氣候土質地勢樹齡等ノ異ルニ從ヒ其生育ヲ異ニスト共ニ萠芽中ニ含有スル成分ノ量同ジカラズ之レヲ以テ製茶ノ品質ニ優劣ノ存スルヲ免レズ又地方ニヨリ或ハ製造ニヨリ多少ノ差異アルハ言ヲ俟タズシテ明カナリ今本島ニ於ケル名產地ヲ擧グレバ次ノ如シ臺北廳石碇堡水返脚地方同文山堡一帶ノ地方同擺接堡桃園廳海山堡三角湧同竹北二堡銅鑼圈地方及咸菜硼新竹廳竹北一堡樹杞林附近一帶ノ地方其主ナルモノトス

而シテ之等名產地ノ產茶ハ各々其特徵ヲ異ニスルモノニシテ今其特點ヲ畧述シテ擧グレバ次ノ如シ

一、水返脚地方ノ產茶ハ水色淡橙色ニシテ濃ク香味強烈色澤赤黑色ノ中ニ多クノ白毫ヲ有シ殊ニ形

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

狀優美ナルヲ以テ其特徴トナス

一、文山堡一帶ノ產茶ハ茶葉少シク粗ク色澤稍ヤ青味ヲ帶ビ水色少シク黃ニシテ殊ニ甘味强ク香氣高キヲ以テ特徵點トス春秋冬季ノ製茶ニシテ形狀粗大ナルモノハ包種茶用原料ノ優等品タリ

一、擺接堡一帶ノ產茶ハ一般ニ形狀稍ヤ粗キノ感アレドモ概シテ良形ナリ色澤銅色ニ少シク黃味ヲ帶ビ水色濃厚ニシテ殊ニ潤味冠絕ナルヲ以テ賞セラル

一、三角湧地方ノ產茶ハ色澤稍ヤ黑味ヲ帶ブレトモ形狀宜シク香氣佳良ナルヲ以テ尙バル

一、銅鑼圈附近ノ地ヨリ產出スル茶ハ水色淡ニシテ香味稍乏シク品位ヨリスレハ全島ヲ通ジテ中品ノ上位ニ過ギザレトモ樹種殆ント黃柑ナルガ爲メ形狀一般ニ宜シク寧ロ產額多キヲ以テ知ラル

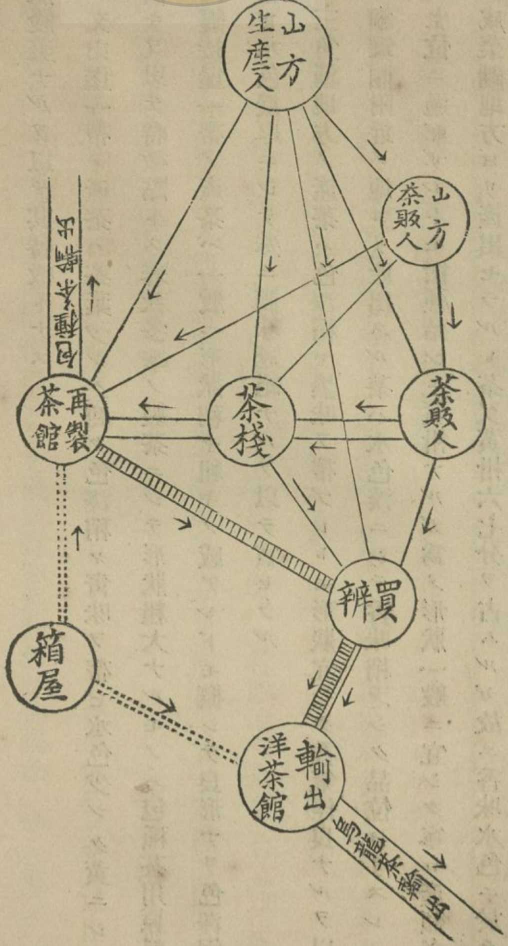
一、咸菜硼地方ヨリ產出セラルヽ茶又黃柑六七分ヲ占ムルガ故ニ香味水色ニ於テ烏龍種ノソレニ劣ルト雖モ形狀宜シキヲ以テ尙ハレ蕃界ニ沿ヘル山地ハ殆ント烏龍種ニシテ香味水色共ニ優良ナリ

一、樹杞林附近一帶ノ產茶ハ形狀宜シク色澤銅色ニ稍ヤ赤味ヲ帶ビ潤味水色共ニ秀逸ニシテ特ニ香氣卓絕ナルヲ以テ特點トス

第七章　取引

第一節　取引系統

本島ノ茶取引ハ生産者、仲買人、茶棧、茶館、經手人、買辨、輸出者ノ七種ヨリ成立シ仲買人ハ各地生産者ヲ歴訪買收シ之レヲ茶棧、茶館及輸出茶館ニ賣渡ス茶棧ハ直接生産地ニ出入買收セシモノト仲買人ヨリ買收シタルモノヲ茶館又ハ輸出茶館ニ賣渡ス茶館ハ買收シタルモノヲ再製シ箱詰トシテ輸出茶館卽チ洋行ニ賣渡ス各洋行ハ此等再製茶ヲ輸出ス且ツ粗茶ヲ買收シテ再製箱詰トナスコトアレトモ其ノ量ハ僅少ニ過ギザルナリ此等取引ニハ往古ヨリ復雜ナル特殊ノ商習慣アリ今日ニテハ一種ノ不文法ヲ形成セルガ如シ左ニ其取引系統ノ圖ヲ示ス



凡例

― ハ粗製茶

▥ ハ再製茶

⋮ ハ茶箱

‖ ハ輸出

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

第二節　取引狀態

本島茶ノ價格ハ毎年輸出外商渡臺ヲ待チテ決定ス故ニ外商渡臺ト共ニ茶ノ取引ヲ開始セラルヽナリ之レヲ以テ外商ノ渡臺スルヤ多數ノ仲買人ハ各生産地方ニ向ツテ進發買出ニ從事ス先ツ見本茶ニヨリ代價ノ表示ヲ試ム是等ハ素ヨリ不相應ノ表示代價ナルヲ以テ直ニ不調ヲ唱ヘテ立去ルモノアリト雖モ多リハ互ニ口角泡ヲ飛シテ主張價格ノ調和ヲ求ム其ノ一回ニ於テ合意取引ヲ了スルモノハ殆ント稀レニシテ多クハ出入度ヲ重ヌルヲ常トス是レ即チ彼等相互間取引狀態ナリトス如斯狀態ナルヲ以テ茶期間ニ於テ仲買人ノ生産者ヲ見舞フモノ實ニ頻繁ナリ蓋シ山方ニ於ケル茶取引計算ハ正味百斤ノ定量ニテ概ネ現金取引ナリ仲買人及ヒ茶棧ハ其ノ粗製茶ヲ茶舘及ヒ洋商館ニ臨時ニ提出スルコトアリト雖モ各茶舘ハ一定ノ時間ニ於テ審査檢定ヲ開始スルガ故ニ賣込者ハ毎朝其ノ定時刻前ニ凡ソ十匁位ノ見本茶ヲ各舘ニ配付ス各舘ニハ常傭ノ茶師ト稱スル審査人アリテ審査評價シ若シ合意ナルトキハ直チニ現品引渡ヲ結了スルモ見本ト相違スルトキハ紛爭ヲ惹起スルハ當然ナリ然レ雖無事取引ヲ了スルヲ常トスルハ商德義ヲ重ンスル結果ニ外ナラザルベシ

包種茶ハ再製茶舘ヨリ直接輸出スルヲ以テ記スヘキ取引ノ狀況ナシ茶期間ニ於ケル大稻埕ハ頓ニ活氣ヲ呈シ茶商ハ疾驅狂奔以テ取引ノ敏ヲ勉メ茶葉ニ關スル各種勞働者ハ忙殺セラレ殆ンド寢食ヲ忘ルヽニ至ル

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

第一項　生產人

茶ノ生產ハ農民ノ副業ナルヲ普通トシ時ニ茶ヲ本業トスル地方ナキニアラサルモ其數極メテ尠シ自家製造ノ茶ハ之ヲ茶販人ニ賣却スルヲ普通トス又時ニハ自ラ大稻埕ニ賣ルモノアルモ茶價低落セシ場合ニ於テ大生產者ノ稍々市場ニ馴レタルモノ時ニ之ヲ行フニ過キス又時ニ信用アル者ニ委托シ販賣スルモノアレトモ之レ又極メテ稀ナリ斯ノ如ク茶販人ヲ經スシテ各自ニ市場ニ搬出スルハ利益アルカ如シト雖モ所謂一利一害アルヲ免レス茶販人ハ各種ノ茶ヲ配合シテ賣込ムノミナラズ一面ニ多量ノ茶ヲ搬出スルカ故ニ費用ヲ節減スルノ利アリ然ルニ生產者ニ於テ自家製造ノモノヲ搬出スルトキハ種類少ナキカ故ニ配合スル能ハサルト若シ强テ搬出セントスルニハ少クモ一時ニ五六百斤以上ナラサレバ却テ費用倒レトナルノ傾アリ多量ヲ一時ニ產出スルハ容易ナラズ長ク貯藏スルヨリハ仲買人ニ賣渡スヲ便ナリトス加之茶業多忙ノ時期ハ又米作ニ多忙ナル時期ナルカ故ニ生產者ハ自家ニ於テ搬出ヲ望マストモ云フヨリモ寧ロ爲スヲ得サルナリ

第二項　仲買人

本島茶ノ賣買ニ關スル仲買人ハ左ノ如シ

一、茶販人　（仲買人）

二、山方茶販人　（山方在住ノ仲買人）

三、稱脚人（特約仲買人）

四、仲工人（中介仲買人）

五、經手人（箱茶賣買周旋人）

就中茶販人稱脚人仲工人ハ殆ント清國人ノミナリシガ近年其數ヲ減シタリ彼等ハ茶期ニ接シテ渡來シ茶相場ノ判明シタル曉各自茶袋ト天秤ヲ携ヘ生產地ニ向フ山方茶販人ハ生產地方ノ土着民ニシテ商取引ニ通シタルモノ之レヲナス其ノ數極メテ少シ以上種々ノ仲買者ハ四五日乃至六七日間位便宜ノ場所ニ滯留シ其ノ附近村落ヲ徘徊買收ス其買收シタルモノ凡ソ五六百斤乃至七八百斤ニ達スルニ於テハ擔夫ヲ傭ヒ河川又ハ鐵道ノ要所ニ運搬シ共ニ大稻埕ニ歸ル其ノ買收シタル茶ハ適宜ニ配合シ自家ノ等級ヲ付スルヲ常トス

一、茶販人

茶販人ハ純粹ノ仲買者ニシテ普通二百圓以上多キハ五六百圓位ノ資本ニヨリテ經營ス大稻埕ニ搬入スル粗製茶ノ多クハ主ニ彼等ノ取扱ヒニ係リ五六年前迄ハ淸國人ノミナリシガ近年其ノ數ヲ減ジ本島人ト半スルニ至レリ彼等ハ概シテ大稻埕ヲ本據トシ生產地ニ出入買集ニ奔走スルモノニシテ其高六七百斤ニモ達スレバ大稻埕ニ搬出シ少量ヲ見本トシテ茶機茶舘及洋行ニ提出シ其ノ審査評價ニヨリ賣渡ス其際袋代トシテ一袋ニ付十錢ヲ其舘主ニ仕拂フ蓋シ茶舘職工ノ收得ナリ其他稱脚（一）ニ經

販仔ト稱スル小仲買人）若クハ仲工ト稱スル傭人ヲ使用シテ買集ヲナサシムルコトアリ

二、山方茶販人

之ハ生產地在住ノ者ニシテ以前ハ甚ダ少ナカリシモ漸次其數ヲ加ヘタリ多クハ合資組合ニシテ五十圓乃至八十圓稀ニハ三四千圓ノ資本ヲ有スルモノアリ彼等ハ其ノ附近ノ農民ヨリ粗茶ヲ少量ツヽ買集シ市場茶販人ノ來ルヲ待テ賣却スルモノナリ而シテ粗茶製造ノ初期ヨリ市場開始迄約一ケ月間ヲ要スル時ノ如キ進ンテ粗茶ヲ買込ミ市場開始ト共ニ賣出スモノニシテ一種ノ仲買人ナルモ亦金融調達者ト稱シ得ベシ

三、稱脚人

經販仔トモ云ヒ一種ノ仲買類似ノ業ヲナスモノナリ卽チ信用ニヨリ資本ヲ借入レ粗茶ヲ買收シ金主ニ賣込ムモノヲ云フ金主ハ別ニ其金利ヲ收メスト雖モ公平ナル評價ニ準シ割引ヲ以テ購入ス其ノ割引ハ卽チ金主ノ利得トナルナリ此ノ法ハ多ク茶棧ニ行ハルヽモノナリ

四、仲工人

重ニ山方ニ住スル生產家ト買手トノ間ニ介在スル周旋人トモ稱スルモノニシテ多クハ茶棧ヲ有スル仲買人ニ使役セラレ一定ノ報酬ナシト雖モ專ラ茶ヲ購入スルモノニシテ百斤ニ付四五十錢ノ手數料ヲ收得ス

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

五、經手人

再製茶館ト輸出茶館トノ間ニ介在シテ箱茶ノ賣買ヲ周旋スルモノヲ云フ每朝見本ノ少量ヲ輸出茶館ニ提出シ其ノ審査評價ニヨリテ賣買スルモノニシテ賣買成立シタルトキハ手數料トシテ茶館ヨリ百斤ニ付キ二十錢ヲ受取リ尙ホ賣買ヲ了シタル時ハ一口八十箱ニ對シテ二圓ノ報酬ヲ受ルモノニシテ從來箱茶ハ大低經手人ニヨリ賣買セラルヽ習慣ナリシガ斯業ハ近年振ハス之ニ從事スルモノ僅カニ拾數人ニ過キサルガ如シ

第三項　茶棧

茶棧ノ業ハ生茶卽チ袋茶其他茶頭、茶末、茶枝等ノ賣買ヲ目的トスル一種ノ取引所ニシテ茶販人ノ組合及個人經營トノ二種ヨリ成レリ大低店舖ヲ茶ノ中心市場タル大稻埕ニ置キ資本ハ平均凡七八百圓ナリトス山方ニ出入シ茶販人ノ業ヲ兼ヌルモノアレトモ斯ノ如キハ總數ノ凡ソ三分ノ一ニ過キズ多クハ茶販人ヨリ茶ヲ買收シ適宜ニ配合シテ茶館ニ賣込ミ尙ホ茶頭ノ類ハ茶館ヨリ買收シ專ラ福州廣東等ニ輸出ス

第三節　茶館

茶館ニハ二種アリ烏龍茶ヲ製造スルモノヲ番莊ト云ヒ包種茶ヲ製造スルヲ舖家ト稱ス是等ノ茶館ハ各地方ヨリ搬出スル粗茶ヲ配合精製ス茶館トハ全然茶製造ノ爲メ建築セラレタルモノニシテ茶業者

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

自ラ之ヲ有スルモノ無キニ非ザレトモ概子一ヶ年ノ契約ニテ貸借スルヲ普通トス往時茶館ハ殆ント清國人ノ經營ニ屬シタルモ現今ハ主トシテ本島人ノ經營ニ成リ清國人ハ少數ニ過キズ彼等ノ資本ハ大低合股組織ニシテ平均二千圓稀ニハ一二萬圓ニ達スルモノアリ

番莊ハ七八年前迄ハ其數百餘軒アリシモ目下三十餘軒ニ減少シ之レニ反シ舗家ハ近年增加ノ傾向アリ大稻埕番莊ノ衰退ニ伴ヒ山方ノ再製茶館ハ漸次增加シ現今ニ至リテハ二十六軒內外アリ即チ枋橋埔墘庄、(以上擺接堡)士林(大加蚋堡)新庄、海山頭庄、(以上興直堡)水返脚(石碇堡)新店街、安坑庄、(以上文山堡)ノ十二個所ニ散在セリ蓋シ山方ハ大稻埕ヨリモ經濟上生產費ヲ節減シ得ル故ナリ

茶館ニ茶師ト稱スルモノアリテ茶販人又ハ茶棧ヨリ提出シタル見本茶ハ時間ヲ定メ精密ニ鑑定評價ヲ付シ賣主ニシテ合意スルトキハ現品ノ受渡ヲ了シ粉茶、莖茶、番茶ヲ揀リ分ケ配合箱詰トナス而シテ番莊ハ經手人ヲシテ其見本ヲ輸出茶館ニ提出セシメ價格同意ノモノハ賣渡ノ手續ヲ了ス一口製造ノモノハ同質ナルヲ必要トス左ニ箱茶ニ對スル一口ノ區別ヲ記ス

ハーフ、チェースト(三十斤入)　一口八十箱　疎惡一口八十五箱
ボックス(十五斤入)　一口七十箱
ハーフ、ポックス(七斤半入)　一口六十箱

以上ノ如ク賣主ハ必ス其定數ノ箱ニ製出シ取引セサルヘカラス此斤量等級ハ茶ノ優劣ヲ區別スルモ

ノナリ即チ八十五箱一口ノモノハ劣等ナリ漸次箱詰斤量少キニ從ヒ優等ノ茶タルヲ知ル最モ多ク取引スルハ「ハーフ、チエスト」ト「ボツクス」ニシテ輸出額十中ノ八九ハ「ハーフ、チエースト」ナリ

等四節　輸出茶館

一、取引習慣

各茶館ヨリ提出シタル箱茶ノ見本ヲ館主自ラ之ヲ審査評價シ賣買ノ約整ヒシモノハ速ニ引渡ノ手續ヲ了ス代金支拂ハ七八年前ニアリテハ十日間延取引ナリシモ現今ハ總テ現金又ハ受渡後一二日目拂ナルモノ多シ賣込ノ箱茶ニ對シテハ實ニ種々ナル名義ノ許ニ手數料及謝金ヲ賣主ヨリ徵收ス

一、控仲

一、控費　磅金、泡金、補辨、釘稜、銀水、鉛價、

控仲トハ眞正ナル賣込口錢ニシテ百斤ニ付五十錢ヲ支拂フモノニシテ洋行ノ買辨又ハ主任書記ノ收得トス

控費ノ内磅金ハ看貫料ニシテ一口ニ付二圓倉番ノ所得トス

泡金ハ拜見料ニシテ一口ニ付銀二圓買辨使用店員ノ所得トス

補辨ハ拜見用トシテ取出シタル斤量ノ補辨料トシテ一口ニ付二圓買辨及勘定方ノ所得トス

釘稜ハ檢査濟ノ茶箱ヲ蓋覆スル爲メ要スル費用ニシテ之ヲ再包手數料ト名ケ一口ニ付銀一圓人夫ノ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

所得トス

銀水トハ銀貨歩合ノ差ニシテ銀一圓ニ對シ金九十六錢ノ割合ナリ茶館輸出商ハ今尙ホ此習慣ニヨリ銀勘定ヲ以テ相場ヲ建テ取引ヲ爲スモノナリ

鉛價內裝鉛ハ嘗テ專ラ洋行ノ手ヲ經テ供給サレシモノナルガ近年洋行ノ手ヲ經サルニ至リシニ依リ各洋行ハ其得ヘキ利益ヲ失ヒタルノ理由ニヨリ其ノ利益ニ相當スル價額トシテ一口ニ對シ十圓乃至十二圓ヲ徵收ス

以上種々ナル名義ヲ以テ手數料ヲ徵スル外「ハーフ、チエースト」一箱ニ一封度ボツクス一箱ニ付半封度ノ割ヲ以テ目引シ尙ホ「ハーフ、チエースト」一箱ニ對シ三英斤乃至四英斤ノ粉末ハ差支ナシトスルモ夫レ以上ヲ含ムトキハ値下ケスルヲ例トシ或ハ爲ニ破約スルコトアリ現物受渡ノ際見本品ト相違シタルトキハ絕對ニ破約返却ス箱詰ノ茶ヲ檢査スルニハ一口ニ付五箱以上ヲ適宜ニ拔キ檢查ス看貫ハ館主自ラ立會ヒ秤量ヲ監シ記錄ニ登記ス

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

二、輸出茶館

輸出茶館ニ二種アリ一ハ英米人ノ經營ニ屬シ一ハ內地人ノ經營ニ屬ス

(一)、英米人ノ經營スルモノヲ洋行ト稱シ其數九アリ再製茶ヲ買收シ其ノ儘輸出スルノ外直接粗製茶ヲ購入シ再製輸出ス各洋茶館ハ八九年以來殆ント異動ナシト雖モ唯ダ高馬洋行ハ五年前惠利

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

洋行ハ本年ノ開設ニ係ル

茶洋館名

一、徳記（テート商會）　英
一、和記（ボイド）　英
一、隆興（スミスベーカー）　米
一、美時（マーシー）　米
一、義和（チャーデンマヂソン）　英
一、華利（コールブルン）　米
一、馬瑾岱（マカンタイル）　米
一、高馬士（トムキンス）　米
一、惠利（ホイトニー）　米

以上ノ茶館ハ其ノ組織異ナルノミナラズ取引法多少異ナレドモ前述ノ如キ慣例ヲ有スルモノナク彼等ニハ本國ニ本店ヲ有スルモノアリ或ハ單ニ英米ノ茶商ト連絡通商スルアリ或ハ仲買業ヲナス者アリテ一定セズ此等ノ館主ハ茶期渡臺シ其終期ニ歸國スルヲ例トス以上ノ各洋茶館ニ於テ製出スル再製茶ハ買收スル箱ニ比シ甚タ僅少ナリ現今ノ製造高ハ八軒ヲ通シテ凡ソ七八萬箱ナリトス

(二)、內地人ノ經營者ハ三井物產株式會社及野澤組ノ兩店トス彼等ハ最近ノ開業ニ係リ其取引ハ簡明ナル方法ニ依レリ三井ハ自已ノ計算ヲ以テ買入レ野澤組ハ一切見越買ヲナサズ約定取引ヲ爲スモノナリ

附記

包種茶ノ買入方ハ烏龍茶ノ場合ト異ナルコトナキモ之レガ賣出ハ在厦門本店或ハ支店若クハ代理店ヲ經テ舖家ガ直接需用地ヘ輸出ス

第五節　烏龍茶ノ需用地

烏龍茶ノ最大需用地ハ北米合衆國ナリ英國ニモ輸出スルト雖其數多カラス今米國ニ於ケル需用地ヲ擧クレバ紐育ヲ中心トシテ北方ハ「ナイン」「マサチユウセツ」及「ヴアモント」南方ハ「ペンシルバニア」及「コロンビヤ」地方ニシテ中部ハ市加古ヲ中心トシテ「ミスシツピー」河畔ニ沿ヒ「ロツキー」山下ニ至ル地方ニ消費セラル而シテ重ナル消費地ハ紐育、ボストン、市加古、費府ノ四個所ニ亘リ其ノ割合ハ紐育七割沒士頓一割八分市加古四分費府一分ノ割合ニシテ其他ハ需要甚ダ僅少ナリ元來臺灣烏龍茶ハ米國人ノ嗜好ニ適シ珍重セラルヽコト他國產ニ勝レルハ普ク人ノ知ル所ナリ是臺灣烏龍ハ其風味香氣ノ優良ナル紅茶、綠茶ノ企及スヘカラサル特質ヲ有スルニヨル而シテ其風味香氣ハ本島ノ地質及氣候等ノ天惠ヲ受クルヤ大ナリ彼ノ厦門烏龍及福州烏龍ト稱スルモ臺灣烏龍ニ擬シタルモ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

ノアリト雖モ臺灣烏龍ニ及ハザル遠ク現今ニアリテハ米國市場ニ僅ニ其名稱ヲ存スルノミ

第六節　包種茶ノ需要地

包種茶ハ海峽殖民地並ニ瓜哇ニ於ケル支那人ノ需要ニ應スルモノニシテ一ハ「バタビヤ」ヲ中心トシ瓜哇ノ西部地方並ニ蘇馬答剌ノ東端地方ニ散布シ他ハ「サマラン」ヲ中心トシテ「ソヘラカルタ」「ソベラバヤ」地方ニ需要セラルル包種茶ハ近年其輸出額ヲ增進スルノ傾向アリ包種茶ハ劣等ノ茶ニシテ從テ價格ノ廉價ナルヲ以テ既往ニ於テ烏龍茶ノ好況ヲ呈シタル時代ニハ不廉ノ茶ヲ以テ製出セシニヨリ其ノ進歩ノ兆ヲ見サリシモ近年(昨年ヲ除ク)烏龍茶ノ價格往時ノ如クニアラスシテ原料茶低廉ニ傾キツヽアリシヲ以テ包種茶ハ正反對ノ狀況ヲ呈スルニ至レリ則チ低廉ノ原料ヲ使用スルヲ以テ從テ需用ヲ增大ナラシメタル結果ニ外ナラズ故ニ近年茶館ニ於テモ包種茶製造ニ變シタルモノ尠カラズ

第八章　運搬及包裝

第一節　運搬及運賃

本島內ニテ茶ヲ運搬スルニハ袋ヲ用ヰ人肩、鐵道、河川ニヨリテ大稻埕市場ニ集注ス外國ニ輸出スルモノハ現今基隆ヨリ太平洋航路ニ依ル茶期ニハ郵船、商船、東洋汽船及外國汽船ノ基隆ニ來ルモ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

ノ毎月二艘乃至四艘ナリ

包種茶ハ之レヲ淡水ニ積出シ厦門及香港ヲ經ルモノト直輸出スルモノトアリ左ニ其運賃ヲ記ス

烏龍茶運賃（一箱三十斤入）

名稱	百斤運賃	備考
大稻埕苦力賃	円 〇、〇五〇	茶館ヨリ大稻埕停車場迄
自大稻埕至基隆	〇、二七〇	倉敷料ヲ要セス積込賃共
自基隆至市加古或ハ紐育運賃	四、五〇〇	
海上保險料	〇、三〇〇	
倉庫料	〇、三五〇	米國
火災保險料	〇、一二〇	同
運搬賃	〇、三五〇	米國ニ於ケル車力賃
製茶稅	二、四〇〇	稅關ニ於テ徵收ス
計	八、三四〇	

包種茶運賃（一箱三十斤入）

名稱	百斤運賃	備考

大稻埕苦力賃	円 〇、〇五〇	茶館ヨリ大稻埕河岸迄
自大稻埕至淡水運賃	〇、一五〇	船此ノ內船內荷役賃一錢五厘含有
自淡水至厦門同	〇、四五〇	
自淡水至仙洞同	〇、六五〇	
自淡水自香港同	〇、八〇〇	
大稻埕厦門間海上保險料	〇、一二〇	千圓ニ付三圓ノ割
厦門陸揚賃	〇、〇三〇	
厦門倉敷料	〇、二二〇	
厦門港船積及艀艇賃其他	〇、二〇〇	此ノ內艀艇三錢七厘含有
自厦門至バタビヤ、サマラン運賃	二、二〇〇	一定セス大略
同所間海上保險料	〇、一一〇	千圓ニ付三圓ノ割
製茶税	二、四〇〇	税關ニ於テ徵收ス
計	七、三八〇	仙頭及香港ノ運賃ハ合計ニ加ヘス

第二節　包裝及其費用

本島茶ハ一定ノ箱ニ詰輸出ス其箱內側ニハ鉛板ヲ以テ張リ外部ハ書紙ヲ以テ張ンルモノニシテ烏龍茶ヲ輸出スル場合ニハ箱ヲ蒲蓆ヲ以テ覆ヒ割籐ヲ以テ梱ル包種茶箱ハ竹茶ヲ以テ之レヲ包ミ其破損ヲ防ク其包裝費用左ノ如シ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

烏龍茶箱

名稱	數量	蒲蓆	商標	籐代工賃及	備考
ハーフチエースト	一	円 〇、一五〇	円 〇、〇五〇	円 〇、〇九〇	籐ハ外側ヲ梱ルニ用ユ 梱賃ハ籐共ニ受負ヒトス
ボックセス	一	〇、〇一五	〇、〇二五	〇、〇六五	同

包種茶箱

名稱	數量	竹篾	商標	工賃	備考
二十五斤入	一	円 〇、〇六五	ナシ	円 〇、〇六五	商標ハ箱ノ外側ニ直接ニ張付ケアルヲ以テ柔館ハ之ヲ用ヒス

第三節　茶箱板及鉛錠

茶箱板ハ福州產及厦門產ノ二種アリ福州ヨリ來ルモノハ龍巖洲漳平縣寗洋地方ノ產ニシテ優等ナリ五十枚七十五枚二百枚ヲ以テ一梱トス厦門ヨリ來ルモノハ漳洲府北溪石碼地方ノ產ニシテ劣等ナリトス福州及厦門ニ茶箱取引商アリテ本島直輸入ヲスルモノナキニアラスト雖輸入業者ヨリ買取ルヲ常トス相場ハ一定セスト雖平均相場ハ左ノ如シ

茶箱板名稱	數量	代價	備考
三十斤入	一〇〇	円 二四、〇〇〇	代價ハ其種類及品質ニ依リ同シカラス且ツ相場變動ノ爲メ高低アリ上梱ノ價ハ其平均ヲ示ス
十五斤入	一〇〇	一九、〇〇〇	

茶箱内側ヲ張ル鉛ニハ鉛錠ト鉛塊ト區別アリテ鉛塊ハ澳斯太利亞日耳曼若クハ米國ヨリ輸入シ鉛錠ハ英國ヨリ輸入ス近年日本鉛塊ヲ移入シテ比較的高評アリ其外蒲蓆ハ廣東ヨリ輸入シ外書紙類ハ從來廣東及福州ヨリ輸入セシモ近年ハ多ク内地産ヲ使用ス

第四節　茶箱製造業

茶箱ヲ製造スル所ヲ箱仔館ト稱ス職工ハ厦門ヨリ渡來スルモノ多シ箱仔館ノ數毎年一定セスト雖凡二十四軒内外ヲ常トス近年同業組合規約ヲ設置シ其賣込茶館ヲ一定セリ其茶箱ハ左ノ如キ寸法ヲ以テ製出ス

種類	高	幅	長	裝飾シタル代價	裝飾セサル代價
ハーフチエースト	吋 一九	吋 一五	吋 一六	円 〇、七二〇	円 〇、三三〇
ボックス	一五	一一	一三	〇、五〇〇	〇、二五〇

鉛塊ヲ以テ自家鉛板ヲ製造スルモノアレトモ輸入セシモノヨリ劣等ナルヲ免レス

第九章　包種茶原料花

第一節　香花ノ由來

香花作物ノ主要ナル目的ハ包種茶ノ原料ニ供スルモノナルヲ以テ該花ノ由來モ亦包種茶製造ト關聯ス即チ明治五六年ノ頃本島烏龍茶海外ニ於ケル需用減少セシ爲メニ幾多ノ製茶ハ集散地タル大稻埕市場ニ停滯シ其措置ニ苦メル際一案ヲ考出シ之ヲ清國福州ニ輸出シ同地ニ於テ包種茶ニ再製シ以テ僅カニ斯業ノ救濟ヲナシタルハ本島ニ包種茶製造ノ開始セラレタル動機タリ故ニ該茶ノ原料タル香花モ相待チテ一新紀元ヲ開キ機蘭種ノ如キハ昔ヨリ庭園賞觀用ニ供セラレツヽアリシモ黃枝種ハ今ヲ去ル凡ソ三十二年前茉莉種ハ二十八九年前秀英種モ亦二十七八年前何レモ大稻埕ノ茶商清國ヘ往復ノ際或ハ初メテ渡臺ノ節清國漳州或ハ厦門等ヨリ苗木ヲ持チ來リテ大稻埕市街ノ附近ニ栽植セシモノニシテ其後包種茶ノ盛ナルニ伴ヒ益々增植セラレ現今ニ於テハ該市街ノ附近ハ此ノ綠樹ナラサルハナシ其作付甲數一百六甲二分六厘ノ多キニ達セリ

第二節　香花ノ種類

本島ニ產スル香花作物ハ十數種アリト雖現今包種茶ノ原料ニ供セラルヽモノハ黃枝、茉莉、秀英、

樹蘭ノ四種ニシテ今細別セハ次ノ如シ

一、黄枝種　薄葉、薄智、漳州、十八葉、六葉ノ五種アリ

二、茉莉種　六葉、百葉ノ二種アリ

三、秀英種　大葉、小葉ノ二種アリ

四、樹蘭種

第三節　香花ノ用途及價格

香花ハ烏龍茶ノ粗大且ツ品質下等ナルモノニ付加シ該花ノ馥郁タル香氣ヲ茶ニ移スヲ以テ目的ト爲ス此ノ種ヲ稱シテ包種茶ト名ク今茶百斤ニ配合セシムル各種花ノ斤量ヲ示セバ次ノ如シ

秀英花	茉莉花	黄枝花	樹蘭花
二十五斤	三十斤	百斤	六十斤

尚又大稻埕市場ニ於ケル近年平均各種花價格次ノ如シ（百斤價格）

月別	黄枝種	茉莉種	秀英種	樹蘭種
四月	円 五、五〇〇	円 三三、五〇〇	円 —	円 —
五月	五、〇〇〇	一四、五〇〇	三七、五〇〇	—
六月	四、五〇〇	五、五〇〇	二〇、〇〇〇	六、〇〇〇
七月	—	三、五〇〇	一三、五〇〇	五、五〇〇

八月	―	―	一七、五〇〇円	五、〇〇〇円
九月	―	中旬 一四、五〇〇 下旬 二三、五〇〇	三七、五〇〇	九、〇〇〇
十月	―	三三、五〇〇	四三、五〇〇	一〇、〇〇〇
十一月	―	―	四三、五〇〇	―
平均	五、〇〇〇円	一八、三五〇	三〇、四二〇	七、一〇〇

第四節　香花ノ收支計算

香花栽培ノ利益ハ他作物栽培ニ比シ非常ノ收得アルスノニテ左ニ茉莉種一甲歩栽培ノ收支計算ヲ示スベシ（二十年一期）

收入金二萬一千六百二十五圓四十七錢五厘

内　譯

種別	金額	摘要
茉莉花代	二一、六二七、四七五円	十一萬千八百五十斤百斤十八圓三十五錢

支出金一萬一千三百八十一圓九十四錢四厘

内　譯

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

種別	金額	摘要
種苗代	円 一二九、九九四	一萬四千百三本一株三本百本三十八錢
整地費	一七、六〇〇	犂起分把畦立ニテ十三日及男十八人 牛及人共一日八十錢男一日一人四十錢
移植費	五、二〇〇	男十三人男一日一人四十錢
肥料代	三、二四〇、七五〇	人糞尿五十七萬百五十斤百斤二十錢 土糞百十萬三百斤百斤十五錢
施肥費	二六〇、〇〇〇	每年二十五人宛六百五十人
除草費	二、九二八、〇〇〇	二年迄十五回以後十回 一回ニ付男四十八人七千三百二十人
中耕堤土費	二五二、〇〇〇	三年以後每年一回宛一回卅五人六百卅人
收穫費	二、五九二、七〇〇	三萬三千五百七十八人一日五斤一日十一錢
運搬販賣費	二三五、七〇〇	十一萬七千八百五十斤百斤ニ付二十錢
雜役費	一二〇、〇〇〇	每年十五人三百人
小作料	一、六〇〇、〇〇〇	每年八十圓

差引利益金一萬二百四十三圓五十三錢一厘

一年當利金五百十二圓十七錢六厘

右ハ只タ茉莉種ニ就テノ收支計算ヲ示シタルモノニテ黃枝種ハ稍ヤ之レニ優リ秀英種ハ稍ヤ劣リ三百圓内外ノ收益ニ過ヱズ何レニシテモ一ヶ年當リ收益金三百圓ヲ下ラサルコハ認メ得ラルヽモノナリ

第十章　茶ノ實搾油法

一、採種　通常十月乃至十二月ノ頃小兒ヲシテ成熟セル種子ヲ拾集セシム其採集器ハ一人一日一舛乃至二舛ナリ採集セシモノハ麻布埕若クハ笳籮ニ薄ク擴ゲテ日乾スルコト五日乃至一週間トス採種早キニ失セルモノハ油量少ク且ツ腐敗ヲ來シ易ク之ニ反シテ充分熟シ將ニ落脱セントスルモノ若クハ地上ニ落下セルモノヲ直チニ採集セバ油量質共ニ善良ナリト云フ

一、日乾　本作業ハ種子ヲ破壞シ種實内ノ水分ヲ去リテ粉粹ヲ容易ナラシムルニアリ其法前項ノ作業ニヨリテ得タル種子ヲ莚上ニテ棍棒又ハ板切レヲ以テ破壞シ種殼ヲ取リ去リ日乾ヲ行フコト五日乃至一週間ニシテ色澤赤變シ硬固トナルヲ待チ粉碎ニ移ス

一、粉粹　目的ハ粉碎ニヨリテ搾油ヲ便ナラシムルニアリ其法先ヅ種子凡ソ一斗内外ヲ搗臼ニ投ジ杵ヲ以テ搗キ碎クコト數時間ニ至レバ種實内ノ水分ニヨリ粉碎稍ヤ困難トナル此際取リ出シ更ニ日乾ヲ行フコト凡ソ五時間其硬固スルヲ待チ又臼ニテ搗キ碎ク斯クスルコト都合三回乃至四回全ク粉碎セラルヽニ至リテ止ム而シテ一斗ノ種子ヨリ凡ソ一斗二舛内外ノ粉碎ヲ得ベシト云フ斯クテ之ヲ搾油場ニ運搬ス搾油經營者ニハ自ラ原料ヲ蒐集シテ搾油スルモノアレトモ普通他人ノ原料ヲ搾リテ手數料ヲ得ルモノニシテ日々ノ作業同一樣ナラス且ツ期間短キヲ以テ小規模ノモノ多ク稀ニ他人ノ搾油機ヲ借リテ營ムモノアリ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

附録

(一)、茶ノ廳別統計

廳名	堡名	茶家戸數	茶園甲數（甲）	生産額
臺北廳	大加蚋堡	三二五	二四九・九四	一、四四九、二六〇
	擺接堡	二六七	四二一・三一	九二九、七四八
	八里坌堡	一、二九三	二、六六〇・三一	六六八、二九二
	芝蘭一堡	一八七	一七一・二〇	五九八、三三二
	芝蘭二堡	八八	二三・二六	八二、五六八
	芝蘭三堡	一、〇五八	一、一九一・〇六	四、二四九、〇〇八
	金包里堡	五五〇	五三〇・三〇	一、一八九、二四八
	石碇堡	三、三四〇	一、九二五・一〇	七、六三二、五〇八
	基隆堡	一四〇	七八・二七	八五二、九四四
	三貂堡	七八〇	三八三・九〇	一、〇一一、〇二四
	文山堡ノ内	三、二五一	二、七七五・四〇	五、四一一・七九六
	計	一一、二八六	一〇、四一〇・〇五	三〇、〇八七、六二八
宜蘭廳	員山堡	五	三・〇〇	九、三三六
	紅水溝堡	一二	三・八五	一四、七八〇
	四圍堡	五九	四八・五〇	九八、八三六
	頭圍堡	六五	八・一〇	三二、〇一六
	文山堡ノ内	七六三	一一〇・七三	八一八、六五六
	計	九〇四	一七四・一八	九七三、六二四
桃園廳	桃澗堡	二、二八五	一一、一一〇・八五	三一、二三八、八九六
	海山堡	一、二八二	二、二六二・八六	五、一五五、七七六
	竹北二堡ノ内	一、四九三	四、〇八二・八五	八、九九二、九三六
	計	五、〇六〇	一七、四五六・五六	四五、三八七、六〇八
新竹廳	竹北一堡	二、一六六	一、九七〇・二五	五、七四八、五八四
	竹北二堡ノ内	七五三	一、二二九・〇〇	三、〇〇三、八六八
	竹南一堡	三一六	六三八・一八	一、三九六、七一六
	苗栗一堡	四一七	八一一・〇〇	二、一〇〇、二〇〇
	苗栗二堡	一二	三〇・〇〇	五七、七〇〇
	捒東上堡ノ内	一九	七一・四〇	一八八、七八〇
	計	三、六八三	四、七四九・八三	一二、四九五、八四八
臺中廳	捒東上堡ノ内	一四六	一七九・二二	一九三、八六四
	苗栗三堡	七	五五・三一	五六、一二四
	大肚上堡	五三	一一九・〇〇	一一三、六二四
	計	二〇六	三五三・五三	三六三、六一二
南投廳	南投堡	七	二・五〇	三三、九六八
	武東堡ノ内	三七九	一三四・九〇	一、八三〇、九四八
	北投堡	三	〇・一五	二〇四
	埔里社堡	三	一・三七	一、三二[illegible]
	五城堡	一八九	一九三・五〇	六九、二〇〇
	沙連下堡	七二	二〇・〇〇	四三四、四二四
	沙連堡	八八	六七・四〇	七五、九二四
	計	七四一	四一九・八二	二、四四五、九八〇
嘉義廳	打猫東頂堡	九九	一六・二六	一五、〇三二
	計	九九	一六・二六	一五、〇三二
總計	三六	二一、九七九	三三、五八〇・二三	九一、七六九、三三二

(二) 茶輸出統計

年號	烏龍茶		包種茶		紅茶		番茶		粉茶		茎茶		綠茶	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額
	斤	円	斤	円	斤	円	斤	円	斤	円	斤	円	斤	円
二十九年	—	—	—	—	—	—	五、二七二	四二三	五四、五三四	一、六〇二	一二二、六三〇	四、五九四	—	—
三十年	一三、三九三、〇七九	六、四四五、一二〇	一、八三五、五六四	四六〇、九一〇	—	—	二八、六九二	二、九五四	八八、五三八	六、二四一	七一、一四二	五、四〇五	—	—
三十一年	一三、〇六六、九七三	五、六九六、八四二	二、〇二八、一三九	五二六、七三三	—	—	一五〇、二二六	一一、六五八	一五〇、八七二	七、六二一	四一、九九七	三、二四四	—	—
三十二年	一一、七五二、〇五〇	四、七二三、四五一	二、一八八、七〇八	三七二、三四五	—	—	四六、〇一五	三、三二〇	一二四、五五四	五、〇八六	六一、五七〇	四、一二四	—	—
三十三年	一〇、九三六、九二三	四、一八六、七〇三	二、五〇五、六八〇	六三〇、九四九	—	—	五八、九六一	四、三〇一	八三、五六五	五、四九六	六一、一七九	四、三六四	—	—
三十四年	一〇、三二四、五四六	二、九九六、〇〇二	二、一九五、六六〇	五〇五、〇六二	—	—	一二一、一二六	一〇、一三一	五、〇九〇	二二三	八一、三五五	五、七一八	四七四	一六五
三十五年	一三、八四三、一二五	六、〇三三、二二四	二、〇〇〇、六六九	四八〇、六八三	—	—	一五、六五八	九五一	一五、七八一	六三二	五二、三二三	三、三七一	一四九	六四
三十六年	一四、四六四、七三八	五、三二三、九三八	二、四五五、八九二	六三九、五三六	—	—	七九、八六九	五、四〇七	一七二、五二六	三、九九九	六六、一五五	三、八三〇	二六三	一〇七
三十七年	一三、一二九、六四〇	五、〇五四、四五〇	二、四二七、五七九	七一六、二九九	—	—	五八、〇五三	四、六一一	二七八、六四七	九、四〇三	七七、七八一	五、四〇七	一六九	七一
三十八年	一四、一五五、九一四	五、三四一、二八八	二、九六〇、二三三	八九二、九七五	—	—	一〇二、五四二	七、〇一八	二八二、一九九	九、五二一	六九、九二五	五、六七一	一九四	二二〇
三十九年	一三、〇五四、〇四八	三、九八一、四〇一	三、二二二、六二六	一、〇四八、三一八	—	—	一〇五、三〇八	一〇、三〇二	二六九、〇八三	一四、四二三	一四二、四四二	一二、六七五	七六七	三三八
四十年	一二、四九九、七七三	三、九八四、六三七	三、六〇七、八七四	一、一六八、二三一	二二、一九二	七、一二一	六五、九六八	七、八一三	一〇一、一二四	六、〇五九	八八、四八二	七、六五九	五五二	二六三
四十一年	一二、三五一、八三四	四、一一七、九四八	四、一三八、三二一	一、四三一、五七六	二四、四二五	五、四九〇	二八、八五八	三、三八八	八八、九七二	五、一六九	六一、一九二	三、九二七	二、六四二	五九五
四十二年	一二、七九七、二八七	四、三〇一、六一七	四、二〇八、二七二	一、五〇六、九一四	九三、一八七	二二、九二三	二四、〇二二	二、二五七	六三、一五〇	二、九九六	九〇、一九九	五、七三五	一九七	一〇八
四十三年	一一、八八五、九七五	三、八三三、〇八〇	四、六七三、二七三	一、九三五、二四四	六五、〇四〇	二三、二二四	四五、一七七	四、七二〇	二九一、九五〇	一二、五二一	一二一、八五三	八、七一六	一二五	六五
四十四年	一五、〇二四、二六三	五、二二七、九二三	四、一九一、八六七	一、八一一、〇一四	一二六、九三四	三七、八二〇	二四、六四四	二、九〇一	六二二、九八〇	二七、八六四	九六、四七五	六、七〇一	二二五	九四

（三）、茶移入統計

	數量	價額
二十九年	二〇九、四八〇	五一、一三一
三十年	二一七、五七八	五八、二三四
三十一年	九四、五五〇	二六、七八一
三十二年	六九、九九七	一九、四〇六
三十三年	六一、四四二	二〇、五二六
三十四年	七〇、三八〇	一六、七五九
三十五年	三九、四一八	九、九一八
三十六年	六六、四二六	一七、三六八
三十七年	四七、七五一	一四、四六〇
三十八年	四四、八一一	一三、七七一
三十九年	三八、五四一	一〇、九三四
四十年	三二、三九〇	九、三五九
四十一年	三三、四七三	九、二五七
四十二年	四二、七二七	一二、〇七七
四十三年	四六、一一七	一二、七七九
四十四年	五六、一七〇	一六、三六八

（四）、茶移出統計

年號	烏龍茶		包種茶		紅茶		番茶		粉茶		莖茶		綠茶		磚茶	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額
三十年	斤 —	円 一八、〇二〇	斤 —	円 —	斤 —	円 —	斤 —	円 —	斤 —	円 —	斤 —	円 —	斤 —	円 —	斤 —	円 —
三十一年	—	五三、二一八	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三十二年	—	二七五、四八三	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三十三年	一、一五五、八六七	四八二、五〇八	一一四	三四	—	—	—	—	一五〇、八〇七	八、三七〇	—	—	—	—	一四、四〇五	二、一〇七
三十四年	二、〇一九、〇五九	六八四、七四九	四〇	一五	—	—	—	—	二七二、三一六	一九、八三一	—	—	—	—	四三、八九〇	六、四八五
三十五年	四一六、四二五	二二八、二八九	—	—	—	—	—	—	二〇六、二六七	一二、五五二	—	—	—	—	—	—
三十六年	七七二、〇一一	二九九、一三〇	—	—	—	—	—	—	九四、〇七四	三、八八〇	—	—	—	—	—	—
三十七年	四六八、五八二	一九一、九七九	一、〇七八	三九二	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三十八年	二九一、四六二	一一四、七三五	—	—	—	—	—	—	一一四、二〇〇	五、七七八	—	—	—	—	—	—
三十九年	二二一、一九四	八七、七二〇	四四〇	一七二	六六〇	一六八	八〇	一〇	三八五、〇六三	二一、二〇二	—	—	—	—	—	—
四十年	五九二、九五六	一八七、六〇六	—	—	—	—	—	—	三八九、九五〇	二七、六六九	—	—	—	—	—	—
四十一年	四九八、九一二	一五七、〇一三	二一	一〇	一、三七二	三七四	五三〇	七四	四六〇、一〇〇	二八、二四五	五一〇	二五	一二二	六一	—	—
四十二年	七四九、二五三	二七三、〇五〇	五六〇	二二〇	五一、六七六	一〇、五一六	一二、七八三	一、三六三	五九、三〇〇	三、五四九	—	—	一五、三五三	三、八六二	—	—
四十三年	一、六二一、三七八	五六三、五五四	二、九二一	一、二三九	四九、八七四	九、五六〇	三〇、六九六	四、七九九	七一、六〇〇	三、五九二	二七〇	一六	一八、五九二	五、〇八八	—	—
四十四年	三一七、四二七	一一四、七二五	一四五	五四	一一、九七〇	三、五五五	二〇〇	三九	一五、六〇〇	四八〇	八六四	六七	七、二六二	二、七八五	—	—

(五、茶輸入統計

	數量	價額
三十一年	—	三、九九九
三十二年	—	一四、七一六
三十三年	—	二〇、二五二
三十四年	—	三五、二七〇
三十五年	—	二八、七六八
三十六年	四八、〇八六	二七、三五九
三十七年	四七、九八八	二七、八〇一
三十八年	五七、六六六	三二、〇八九
三十九年	七四、〇八八	三二、五六六
四十年	五〇、四六四	三六、二〇六
四十一年	四五、八四一	三四、三八九
四十二年	五一、一六七	四三、七五九
四十三年	七五、六八八	六二、四四五
四十四年	九七、八一一	六七、〇〇〇

(六、臺灣茶家年中行事表

月	茶期	作業
一月		深耕　移植　取木
二月		深耕　取木　移植
三月	春茶	早キ所ハ上旬ヨリ製造着手　取木　移植　中耕　器具修繕　製茶　摘葉
四月	春茶	中耕　取木　摘葉　製造
五月	春茶	中旬迄　中耕　取木　摘葉　製造　夏茶 中旬ヨリ
六月	夏茶	臺刈　中耕　摘葉　製造　取木
七月	夏茶	摘葉　取木　製造
八月	夏茶	中旬迄　中耕　摘葉　製造　秋茶 中旬ヨリ
九月	秋茶	中耕　摘葉　製造
十月	秋茶	下旬迄　摘葉　製造　冬茶 下旬ヨリ
十一月	冬茶	中旬迄　摘葉　製造　製茶終了
十二月		深耕　移植　取木

臺灣茶業一班終

大正二年一月二十日印刷
同　年同月廿三日發行

臺灣總督府殖產局

臺北城內西門街四番戶
印刷人　小塚兼吉

臺北城內北門街三丁目七番戶
印刷所　小塚印刷工場

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

9